БИОГРАФИЯ РЫБЫ, КОТОРАЯ ИЗМЕНИЛА МИР

треска

Марк Курлански

Автор бестселлера «Соль. Всемирная история»

Чертовски классная рыба! *Entertainment Weekly*

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

В книге Марка Курлански скромная треска становится главным персонажем мировой истории. Ради трески европейцы начали пересекать Атлантику – и именно благодаря треске столь дальние плавания стали возможны. Из-за трески велись войны и начинались революции, она служила основой рациона целых народов, от нее зависели экономики разных стран, и колонизация Северной Америки произошла во многом благодаря ей. Автор знакомит читателей с людьми, чья жизнь тесно связана с этой уникальной рыбой, – исследователями, торговцами, писателями, шеф-поварами и, конечно, рыбаками. Он рассказывает о тресковых войнах XVI и XX веков, делится рецептами разных эпох и показывает нам саму треску – ее повадки, эволюцию и, в конечном счете, трагедию. Треска столетиями кормила человека, но теперь нуждается в его помощи: запасы рыбы, казавшиеся неистощимыми, практически иссякли.

- Марк Курлански
  - ○
  - ○
  - ○ Пролог. Вахта на краю земли
  - ○ Часть первая
    - ■
    - ■ 1. В поисках трескового рая
      - ■
      - ■ Тресковая лихорадка Средневековья
    - ■ 2. С широко открытым ртом
      - ■
      - ■ Правильно приготовленная голова
    - ■ 3. Тресковая лихорадка
      - ■
      - ■ Стыд, да и только!
    - ■ 4. Треска и скалы
      - ■
      - ■ Чаудер и Дэниел Уэбстер
    - ■ 5. Некоторые неотъемлемые права
      - ■
      - ■ «Вест-Индия» в Вест-Индии
    - ■ 6. Тресковая война, прогремевшая на весь мир
      - ■
      - ■ Долгая память
  - ○ Часть вторая

-
- 7. Несколько новых идей против девяти миллионов икринок
  -
  - Любовь к наважьим молокам
- 8. Две самые свежие идеи
  -
  - Путешествие в Новую Англию
- 9. Исландия преображается
  -
  - Новый год по-датски
- 10. Три войны, чтобы закрыть открытое море
  -
  - Исландские детки

○ Часть третья

-
- 11. Реквием по Большой банке
  -
  - Воскресенье на Ньюфаундленде
- 12. Мутные воды природного равновесия
  -
  - Парижский дебют «Свежей сушеной трески»
- 13. В ожидании испанской Армады
- Бакалао – национальная и интернациональная
- 14. В ожидании канадской Армады

○ Рассказ кулинара

- Как правильно вымачивать треску
- Плохие новости из Уолденского пруда
- Субпродукты
- Чаудер
- Диаспора трески сорта «Вест-Индия»
- Великая французская маскировка
- Тефтели, крокеты, пончики
- Брандада
- Рыба, которая говорила по-баскски
- Как приготовить крупную треску (если еще найдете)

○ Единицы измерения
○ Библиография
○ Благодарности
○

- notes
  - 1

- ○ 2
- ○ 3
- ○ 4
- ○ 5
- ○ 6
- ○ 7
- ○ 8
- ○ 9
- ○ 10
- ○ 11
- ○ 12
- ○ 13
- ○ 14
- ○ 15
- ○ 16
- ○ 17
- ○ 18
- ○ 19
- ○ 20

Марк Курлански
Треска. Биография рыбы, которая изменила мир

Copyright © Mark Kurlansky 1997
Russian Edition Copyright © Sindbad Publishers Ltd., 2023
© Издание на русском языке, перевод на русский язык, оформление. Издательство «Синдбад», 2023

* * *

ВОПРОС ВОПРОСОВ ДЛЯ ЧЕЛОВЕЧЕСТВА, ЗАГАДКА, ЛЕЖАЩАЯ В ОСНОВЕ ВСЕХ ОСТАЛЬНЫХ И БОЛЕЕ ИНТЕРЕСНАЯ, ЧЕМ ЛЮБАЯ ДРУГАЯ, – ЭТО ВОПРОС ОПРЕДЕЛЕНИЯ МЕСТА ЧЕЛОВЕКА В ПРИРОДЕ И ЕГО ОТНОШЕНИЙ СО ВСЕЛЕННОЙ.

Томас Генри Гексли. Место человека в природе

ИТАК, ПЕРВЫЙ УРОК, КОТОРЫЙ БИОЛОГИЯ ПРЕПОДНОСИТ ИСТОРИИ, ЗАКЛЮЧАЕТСЯ В СЛЕДУЮЩЕМ: ЖИЗНЬ – ЭТО СОРЕВНОВАНИЕ, ТО ЕСТЬ ВСЕОБЩАЯ РЕВНОСТЬ ПО ОТНОШЕНИЮ К ЖИЗНЕННО ВАЖНЫМ РЕСУРСАМ. КОГДА ЕДЫ ВДОВОЛЬ, ОНО ПРОТЕКАЕТ МИРНО, ЕСЛИ ЖЕ РТОВ СТАНОВИТСЯ БОЛЬШЕ, ЧЕМ ЛОЖЕК, – ПРИНИМАЕТ ЖЕСТОКИЕ И КРОВАВЫЕ ФОРМЫ. ЖИВОТНЫЕ ПОЕДАЮТ ДРУГ ДРУГА БЕЗ ЗАЗРЕНИЯ СОВЕСТИ; ЦИВИЛИЗОВАННЫЕ ЛЮДИ ИСТРЕБЛЯЮТ СЕБЕ ПОДОБНЫХ В

УСТАНОВЛЕННОМ ЗАКОНОМ ПОРЯДКЕ[1].

Уилл Дюрант, Ариэль Дюрант. Уроки истории

Пролог. Вахта на краю земли (не так уж далеко от Ирландии)

ДАВНО УЖ И СЕЛЬДЬ ОТ ЭТИХ УШЛА БЕРЕГОВ,
А СКОЛЬКО СКРИПЕЛО ТУТ ПРЕЖДЕ – КТО Б РАССКАЗАЛ! —
ТЕЛЕГ, ОТВОЗИВШИХ В СЛАЙГО НА РЫНОК УЛОВ,
КОГДА Я МАЛЬЧИШКОЙ БЫЛ И ГОРЯ НЕ ЗНАЛ[2].

Уильям Батлер Йейтс.
Старый рыбак

Я общаюсь с рыбаками, которые наблюдают за косяками трески у восточного побережья Ньюфаундленда. С рыбаками, которые собрались в море, но забыли взять с собой главный рабочий инструмент – карандаш.

Сэм Ли одет в красную непромокаемую куртку и черные резиновые сапоги; куртка новая и оттого кажется еще ярче. В предрассветной мгле Сэм ведет свой пикап последней модели к пристани, которая тянется до глубокой части гавани, где может причалить рыболовное судно. Склады, магазины для снастей, помещения, где собираются рыбаки, построены прямо на мелководье, на сваях, чтобы не занимать узкую полоску ровной земли между кромкой воды и крутыми склонами невысоких гор. Раньше на этой площадке раскладывали для просушки тысячи выпотрошенных и просоленных тушек трески.

Солить и сушить рыбу здесь перестали почти тридцать лет назад, но Петти-Харбор по-прежнему выглядит как оживленный маленький порт: хозяйственные постройки сгрудились у самой воды, а жилые дома разбросаны по нижней части горного склона.

На причале Сэма ждут Леонард Стэк и Бернард Чейф с фонарями в руках; они шутят насчет обновки Сэма и прикрывают глаза, якобы ослепленные ее яркостью. Ворча по поводу политики правительства в области рыболовства и обсуждая вчерашнюю телепередачу, в которой говорилось о намерении властей снять часть ограничений на придонный лов, они поднимаются на борт десятиметрового бота Леонарда, рыболовного судна с открытой палубой.

На вопрос, правда ли, что куртка-поплавок не даст ему

утонуть, Сэм отвечает: «Лучше не проверять!» И это все, что они говорят о черной воде, которая плещется в полуметре от них, за бортом бота, плывущего навстречу первым проблескам сиреневого света в осеннем небе. Треска любит воду этого времени года: ей она кажется теплой. Но теплая для рыбы – это 7 °C. А высота бортов на рыболовном судне не больше двадцати сантиметров. В тот же день в другом поселке были найдены тела двух рыбаков, упавших за борт. Но о таком не принято говорить.

Они направляются в открытое море. Сэм, невысокий темноволосый мужчина с легким румянцем на чисто выбритых щеках, затянут в алый водонепроницаемый костюм. Леонард втиснулся в маленькую рулевую рубку, а Бернард в ярко-оранжевом комбинезоне стоит на открытой палубе рядом с Сэмом и задумчиво смотрит на спокойное море, будто сложенное из темных полированных плиток. Свет понемногу согревает ясное небо. Когда солнце восходит, облаков на небе не остается, и только похожий на сахарную вату туман прячется между скалистыми, но все еще по-сентябрьски зелеными холмами.

Промысловый участок рыбаки находят по береговым ориентирам. Когда бурая скала оказывается на одной линии с колокольней, когда становится виден некий дом или белое пятно на скале, которое они называют «Мадам» (в их воображении оно выглядит как юбка и чепец), рыбаки знают, что можно бросать якорь и приниматься за дело.

Но сегодня они забыли карандаш и потому направляются к другому боту, на котором команда из трех человек уже ловит треску на крючок. Пошутив по поводу жалкого улова, кто-то бросает им карандаш. Теперь они полностью готовы.

Все эти люди работают в *Sentinel Fishery* – единственной организации, имеющей разрешение на вылов трески на Ньюфаундленде. В июле 1992 года канадское правительство запретило придонный лов у побережья Ньюфаундленда, Большой Ньюфаундлендской банки и почти во всем заливе Святого Лаврентия. Придонные рыбы, наиболее ценной из которых считается треска, живут в самом нижнем слое океанской воды. К моменту объявления моратория рыбаки из Петти-Харбора, наблюдавшие быстрое сокращение некогда богатых уловов, уже несколько лет требовали введения запрета. Они говорили (и оказались правы), что траулеры вылавливают последнюю треску в открытом море. В 1980-е годы ученые, работавшие на правительство, игнорировали предупреждения рыбаков, занимавшихся прибрежным промыслом, которые буквально кричали об исчезновении трески. Глухота ученых и властей дорого обошлась и рыбакам, и треске.

Теперь два рыболовных судна из Петти-Харбора участвуют в программе *Sentinel Fishery*, которая позволяет ученым и рыбакам работать вместе. В каждом рыбацком поселке несколько человек выполняют обязанности «дозорных», следящих за численностью трески: они рыбачат и сообщают об улове исследователям. Люди на судне Леонарда ловят и отпускают рыбу – всю, которую им удается поймать. В то же время команда другого бота должна выловить ровно сто рыбин, вскрыть каждую, чтобы определить пол, и извлечь из головы крошечный камешек *отолит*, который помогает треске сохранять равновесие. По количеству колец на отолите определяют возраст трески.

Завтра или в ближайший погожий день, когда море будет спокойным, команды поменяются задачами. Нет никакого смысла рисковать жизнью и выходить в море в шторм. За эту работу рыбакам платят совсем немного, но они рады и такому заработку, потому что заняты полезным делом, а не получают пособие по безработице, которое здесь, на морском побережье Канады, называют «пакетом». Другая причина – неослабевающее давление на власти и постоянные попытки людей добиться разрешения на добычу трески. На этой неделе обсуждалась идея позволить каждому ловить несколько штук «просто для еды». Рыбаки из *Sentinel Fishery* своим скудным уловом, состоящим из мелкого молодняка, доказывают, что рыбы недостаточно для возобновления какого бы то ни было промысла.

«Вот так-то. Мы тут на краю земли», – часто напоминает людям Сэм. Рыбаки из Петти-Харбора гордятся тем, что живут в самом восточном рыбацком поселении Северной Америки: это одна из трех особенностей, которыми знаменит Петти-Харбор. Этот маленький поселок – вместе с соседней бухтой и скалистым мысом между ними – расположен ближе всего к той части Северной Атлантики, которая в нынешнем тысячелетии прославилась как место трескового промысла.

Расположение на самом востоке означает, что Петти-Харбор ближе к Ирландии, чем другие города и поселки Северной Америки, и это вторая особенность, которой гордятся его жители. Название Петти-Харбор происходит от французского *petit* – «маленький», но населяют его ирландцы. Пятое поколение жителей Ньюфаундленда говорит с певучим акцентом, характерным для юга Ирландии. Такой говор можно услышать по всему побережью Ньюфаундленда, но Петти-Харбор – это Ирландия в миниатюре. Поселок с населением в тысячу человек был построен в устье небольшой речки. На северной стороне живут католики, на южной – протестанты. Граница между ними всегда проходила по маленькому мосту, и население с разных

берегов никогда не смешивалось. Сэм, Леонард и Бернард – католики. Но они росли в конце 1950-х – начале 1960-х годов и принадлежат к первому поколению детей, переходивших мост во время игр. Сэм женат на протестантке. Бернард тоже; ему сорок один, и он на пять лет младше Сэма. Единственный социальный конфликт в поселке угас, но после исчезновения трески ему на смену пришли новые проблемы.

По словам Сэма, исчезла не только треска. Он переводит взгляд на горизонт и говорит: «Ни одного кита, ничего». Уже много лет он не видел ни сельди, ни мойвы, которыми питаются горбатые киты. И кальмары, похоже, исчезли. Когда-то рыбаки из Петти-Харбора за час вылавливали в бухте достаточно кальмаров, чтобы использовать их в качестве наживки. Этим утром они насаживали на крючок размороженных кальмаров из магазина.

До своего исчезновения треска подходила летом так близко к берегу, что рыбаки могли ловить ее с помощью особых ловушек – оригинальных конструкций, изобретенных на Лабрадоре в XIX веке. Перегородку из двойной сети крепили перпендикулярно берегу, и треска с обеих сторон плыла вдоль нее, пока не оказывалась в двух больших подводных карманах, закрытых сверху и снизу. Ничто не мешало рыбам покинуть карман, но бо́льшая их часть оставалась внутри. Такие ловушки ставили в июле и в августе и поднимали дважды в день. Летом в ловушки, установленные у скалистого берега, попадались тысячи рыб. К моменту объявления моратория на вылов трески 125 рыбаков из Петти-Харбора ставили 75 ловушек вдоль узкого залива, ведущего к поселку.

В сентябре, когда треска уходила в открытое море, начинался сезон поддёва. Этот способ рыбной ловли был изобретен еще в железном веке. На крючок, привязанный к толстой леске, насаживают наживку и опускают его на дно с помощью свинцового груза весом около ста граммов. В промысловом районе у Петти-Харбора треску ловят на глубине от тридцати до шестидесяти метров. Рыбак наматывает леску на ладонь и, почувствовав поклевку, резко дергает, чтобы крючок прочно зацепился за губу рыбы. Движение должно быть непрерывным – подсечь и сразу вытягивать: ведь если леска хоть на секунду ослабнет, рыба может сорваться. Но от этих рыбаков уйти непросто.

Попавшись на крючок, треска перестает сопротивляться, и ее нужно лишь поднять на поверхность. Мастерство требуется только в первые секунды; остальное – это просто тяжелый труд. Широкими круговыми движениями указательных пальцев обеих

рук рыбак должен быстро выбрать около шестидесяти метров лески. В прежние времена рыбаки выстраивались вдоль бортов: двое со стороны волны, один на противоположной. Открытая палуба и низкий борт упрощали вытягивание рыбы, но при неспокойном море это была опасная работа. Три человека весь день таскали треску весом от трех до пятнадцати килограммов, а то и больше, – одну за другой, без перерыва, пока не заполнялись палуба и оба трюма глубиной в метр. Каждое судно возвращалось с уловом массой от 900 до 1400 килограммов. Было время, когда больше пятидесяти команд из двух-трех человек вели промысел у побережья, беспрерывно таская рыбу и обмениваясь шутками.

А вот и третий предмет гордости Петти-Харбора: еще в конце 1940-х местные жители договорились о запрете таких орудий массового вылова рыбы, как ярус[3] и жаберная сеть. После введения моратория защитники окружающей среды подчеркивали, что Петти-Харбор принял эти меры за несколько десятилетий до того, как на Ньюфаундленде заговорили о сохранении популяции трески. В 1995 году экологическая организация *Sierra Club* отмечала в своем журнале: «Сменилось уже целое поколение с тех пор, как рыбаки из Петти-Харбора отказались от таких разрушительных методов, как тралы и жаберные сети. В Петти-Харборе разрешены только природосберегающие рыболовные снасти – старые добрые лески с крючком… и ловушки».

Но настоящая причина запрета была другой: для таких методов лова 125 рыбакам просто не хватало места в одной бухте. «Сегодня все говорят, что это было сделано ради сохранения трески, – говорит Сэм. – Но тогда об этом даже не думали. Господи, рыбы было столько, что по ней можно было ходить! Нам просто не хватало места».

Рыбаки острова Ньюфаундленд, ведущие прибрежный промысел, добывают рыбу только в своей бухте. Когда-то, если лодка из Петти-Харбора намеревалась зайти за самую дальнюю скалу в заливе, хозяин должен был получить разрешение у рыбаков из Сент-Джонса, расположенного в соседней бухте. Так было в эру вежливости, до моратория, когда считалось, что рыбы хватит на всех, а единственным яблоком раздора была религия.

После объявления моратория на лов рыбы вежливости стало даже меньше, чем трески. Шесть мелких судов из Петти-Харбора начали в открытую использовать жаберные сети, и потребовалось два года судебных процессов и политического давления, чтобы их остановить.

Коммерческим ловом Сэм, Бернард и Леонард вместе не занимаются. Сэм раньше работал с братом. А компаньон

Бернарда, с которым они ловили рыбу двадцать лет, не удосужился получить лицензию на придонный лов, когда это было просто. Она ему была не нужна. Теперь, если придонный лов снова разрешат, власти установят строгую квоту на вылов, а новые лицензии выдавать не будут. Бернард будет вынужден делить квоту с компаньоном, но ее, скорее всего, не хватит на двоих. «И мне придется сказать человеку, с которым я выходил в море столько лет: “Извини, я должен объединиться с тем, у кого есть лицензия”. Они хотят, чтобы люди перестали ловить рыбу. Но чем же еще здесь заниматься?»

«Раньше это было хорошее место для жизни, – говорит Сэм. – Теперь нет».

«Даже не верится, – соглашается с ним Бернард, – что несколько лет назад каждый просто занимался своей работой, а до остальных ему и дела не было. Теперь никто не хочет видеть, как другие зарабатывают, а он нет. Все следят за всеми. В поселке и пукнуть нельзя, чтобы кто-нибудь не пожаловался».

Но этим погожим сентябрьским утром, когда солнце пригревает, а море спокойно, работники *Sentinel Fishery* пребывают в хорошем настроении, занимаясь делом, которое всегда было им по душе: вместе с друзьями детства они выходят в море и ловят рыбу.

Однако улов – настоящая катастрофа.

Ньюфаундлендская и лабрадорская треска из так называемой северной популяции – это красивая рыба с янтарным леопардовым рисунком на оливкового цвета спине, с белым брюхом и длинной изогнутой полосой между брюхом и спиной. Она гораздо красивее, чем рыба желто-коричневого окраса из исландской популяции. Рыбаки измеряют каждую треску – длина рыбин от 45 до 55 сантиметров, а значит, им всего по два-три года, и это молодняк, появившийся после введения моратория и еще недостаточно взрослый для размножения. Когда Леонард наконец вытаскивает треску примерно семилетнего возраста длиной 75 сантиметров, что еще десять лет назад было обычным делом, все шутят: «О боже, скорее дайте ему багор! Помогите же ему!»

Растягивая слова на ирландский манер, они шутят о том, что перестали быть настоящими рыбаками. В борт маленького судна ударяет легкая волна, и Сэм притворно стонет: «О-о-о, у меня начинается морская болезнь!» Остальные смеются.

Они ловко вытягивают треску из воды – но не кидают ее на палубу, чтобы быстро насадить на крючок свежую наживку и снова бросить в воду, а аккуратно извлекают крючок, стараясь не травмировать рыбу. Затем выкладывают ее на доску и измеряют

рулеткой. Специальное устройство со спусковым механизмом позволяет воткнуть в мясистую часть туловища рядом с передним спинным плавником иглу длиной два с половиной сантиметра и закрепить там пластиковую нить с нумерованной биркой на конце. Это у рыбаков получается не очень ловко.

Сэм снимает с крючка рыбу, она выскальзывает у него из рук и падает на палубу. «Ой, извини», – говорит он треске так же ласково, как обычно обращается дома к своему пожилому биглю. Пистолет для мечения рыбы заедает, и Сэм разбирает его, потом снова собирает. Починка разного рода приспособлений – неотъемлемая часть профессии рыбака. Но пистолет все равно барахлит. Иногда, чтобы прикрепить бирку, рыбу приходится прокалывать три-четыре раза. Это еще одно подтверждение необыкновенной живучести трески. Лосось, например, не пережил бы такого обращения. Но когда рыбаки наконец медленно, головой вперед, опускают треску в воду, она мгновенно уплывает к себе домой, на дно. Для трески морское дно означает безопасность. Вот почему исчезновение этой рыбы связывают с донным тралением.

Пытаясь прикрепить бирку к одной из рыбин, рыбаки протыкают ее несколько раз, и она умирает. Но никто не расстраивается, потому что экипаж проголодался. Бернард опускается на колени перед походной печкой, установленной на корме. Большим рыбацким ножом он нарезает свиной шпик и соленую говядину, чистит и режет картошку. Затем ломает и размачивает галеты и жарит их на свином сале вместе с нашинкованным луком. Затем четырьмя точными движениями ножа с каждой стороны он разделывает рыбу на филе, еще двумя движениями снимает кожу, вскрывает брюхо и, увидев, что это самка, извлекает икру. Держа треску за жабры над планширом, Бернард делает два надреза и вырывает мясистую часть нижней челюсти, «язык трески», после чего бросает остатки в море.

Пока Бернард помешивает содержимое котелка, Сэм карандашом записывает номера бирок и длину рыбин, а Леонард на носу лодки молча вытаскивает из воды одну молодую треску за другой, быстро вращая указательными пальцами в перчатках. «Все удовольствие досталось Леонарду», – притворно ворчит Бернард.

Бернард выкладывает еду на большой металлический противень, который поставили на доску поперек одного из трюмов, все встают в углубление, предназначенное для улова, берут пластиковые вилки и начинают есть, продвигаясь от краев к центру. Блюдо, которое называют «хлеб рыбака», получилось монохромным, с серовато-белым свиным жиром, такого же цвета

картофелем и чуть более темными кусками соленой говядины. На их фоне выделяются белоснежные ломти свежей трески. Рыбаки выросли на этой еде, и, как это часто бывает в кругу давних друзей, еда из детства навевает общие воспоминания.

Эти люди говорят не о спорте и не о школьных командах; они даже не интересуются хоккеем. В детстве они каждое утро, еще до рассвета, выходили с отцами в море. Возвращались к полудню и шли в школу, но занятия заканчивались с появлением на небе первой тучи: нужно было бежать на берег к вешалам, где сушилась на солнце соленая треска, и переворачивать рыбу кожей вверх, чтобы защитить ее на случай дождя.

Они обсуждают не спорт, а то, как ловили рыбу и как мерзли зимой. Дело не в изменении климата: просто в те времена не было легкой микрофибры, которая удерживает тепло тела, и ничто не защищало пальцы, перебиравшие леску, с которой капала ледяная вода. И все это – в то время года, когда слишком мало солнца и даже просто дневного света, чтобы согреться. Уловы были хорошими и в январе, но с того момента, как в 1957 году рыбакам стали выплачивать пособие по безработице начиная с 15 декабря, этот день стал последним днем промысла – до следующей весны. Впоследствии дату перенесли на 15 ноября.

Но они хорошо помнят зимний промысел. «Боже, – говорит Бернард, – мы выходили в море в снегопад. Промерзали до костей. Тогда еще не было этой современной одежды. Только шерсть. Или была, но мы не знали».

«Нет, – качает головой Леонард. – Не было».

«Боже, как было холодно!»

«Но у нас не было выбора».

«И соленой говядины тоже».

Разговор переходит на любимую тему местных жителей: насколько вреден их рацион. Основа традиционной кухни Ньюфаундленда – свиной жир. Здесь всё готовят на жиру, а потом еще приправляют шкварками – обжаренными кусочками шпика.

«Полезно для артерий, – смеется Бернард. – Знаете, как говорит мой брат? Ставишь что-нибудь перед ним, а он спрашивает: “А это полезно?” Если отвечаешь “да”, он говорит: “Тогда я не буду”».

Рыбаки заканчивают трапезу – Сэм и Бернард делят между собой икру, Леонард доедает «язык» – и возвращаются в порт. Они пометили всего сорок рыб, и самая большая была длиной 75 сантиметров. Десять лет назад она едва дотянула бы до среднего размера. И только три особи из сорока оказались достаточно зрелыми для нереста.

Экипаж другой лодки с помощью трех лесок поймал сотню

штук общим весом 170 килограммов. Получается, что средний вес рыбы меньше двух килограммов, а раньше в это время года уловы были одними из самых больших – по триста штук общим весом под 1400 килограммов.

Рыбаки откладывают материал для ученых, а остальную рыбу распределяют по пакетам, примерно по пять килограммов в каждом. Пятикилограммовый пакет рассчитан на одну треску, но в большинство поместились две или три. Когда оба судна подходят к причалу, их уже ждут человек пятьдесят, дисциплинированно выстроившихся в очередь; в основном это жители других городов.

Это Канада. Стоящие на берегу люди имеют работу или получают социальное пособие – теперь чаще второе. Они не голодают, просто истосковались по вкусу местного продукта. Крупные рыболовные компании – те самые, что до введения моратория использовали донные тралы и выловили последнюю треску, – теперь импортируют мороженую треску из Исландии, России и Норвегии. Но эти люди привыкли к свежей, белой и нежной рыбе, «в которой еще жилки подрагивают», как выразилась дочь одного из рыбаков. Сэм однажды отправил партию трески в Новый Орлеан, и шеф-повар ресторана потом жаловался, что рыба слишком свежая и расслаивается. Только в рыбацких поселках знают вкус настоящей свежей трески, с толстыми белыми хлопьями мякоти, легко отделяющимися друг от друга.

Но даже ограничение в четыре с половиной килограмма на покупателя не помогает. Несколько человек остаются без трески, и один из них спрашивает рыбаков: «А куда увозят остальную рыбу?»

Беда в том, что людям в Петти-Харборе, на краю Северной Америки, не повезло, и они оказались в самом конце тысячелетней истории бесконтрольного промысла трески.

Часть первая
Сага о рыбе

ЯЩИКИ С КОПЧЕНЫМИ СЕЛЕДКАМИ, НАНТСКИМИ САРДИНАМИ НА ПОДСТИЛКЕ ИЗ ЛИСТЬЕВ, СВЕРНУТАЯ КОЛЕЧКОМ ТРЕСКА, ВЫСТАВЛЕННЫЕ ПЕРЕД ТОЛСТЫМИ, ВУЛЬГАРНЫМИ ТОРГОВКАМИ, ВЫЗЫВАЛИ МЫСЛЬ О ТОМ, ЧТО ХОРОШО БЫ УЕХАТЬ ПУТЕШЕСТВОВАТЬ…[4]

Эмиль Золя. Чрево Парижа

1. В поисках трескового рая

ДЕЛО, КАК НАРОЧНО, ПРОИСХОДИЛО В ПЯТНИЦУ, И НА ВСЕМ ПОСТОЯЛОМ ДВОРЕ НЕ НАШЛОСЬ НИЧЕГО, КРОМЕ НЕБОЛЬШОГО ЗАПАСА ТРЕСКИ, КОТОРУЮ В КАСТИЛИИ НАЗЫВАЮТ АБАДЕХО, В АНДАЛУСИИ – БАКАЛЬЯО, В ИНЫХ МЕСТАХ – КУРАДИЛЬО, В ИНЫХ – ФОРЕЛЬКОЙ[5].

Мигель де Сервантес. Дон Кихот

Говорят, средневековые рыбаки ловили даже метровую треску, причем в те времена это случалось довольно часто. И людей не особо удивлял тот факт, что треска умеет разговаривать. Поражало то, что она говорила на неизвестном языке. На баскском.

Эта баскская легенда отражает любовь басков не только к своему изолированному языку, непонятному для остального мира, но и к атлантической треске, *Gadus morhua*, которая никогда не водилась в баскских или даже испанских водах.

Баски – загадочный народ. Они с незапамятных времен жили в северо-западной части современной Испании и на крошечной территории на юго-западе Франции, и загадкой остается не только язык, но и само происхождение этого народа. Согласно одной из гипотез, эти розовощекие, темноволосые и длинноносые люди были иберами, коренными жителями Пиренейского полуострова, которых захватчики вытеснили в гористую местность, зажатую между Пиренеями, Кантабрийскими горами и Бискайским заливом. А может быть, это и есть их настоящая родина.

Они пасут овец на невероятно крутых зеленых склонах гор, суровых, но необыкновенно красивых. Они поют песни и сочиняют книги на своем языке, *эускара батуа*. Возможно, это самый древний из живых языков континентальной Европы и один из немногих – наряду с эстонским, финским и венгерским – не принадлежащих к индоевропейской семье. У басков есть свой традиционный вид спорта – хай-алай, и даже свой головной убор – баскский берет, который больше любого другого берета.

Сегодня земли басков занимают три провинции Франции и четыре провинции Испании, но баски всегда настаивали на том, что у них своя страна, и называли ее Эускади. Окружавшие их более могущественные народы и государства – кельты, римляне, королевства Аквитания, Наварра, Арагон и Кастилия, а впоследствии испанская и французская монархии, диктатуры и республики – пытались подчинить и ассимилировать их, но все потерпели неудачу. В 1960-е годы, когда на их древнем языке, запрещенном диктатором Франсиско Франко, можно было говорить разве что шепотом, баски втайне модернизировали его, чтобы расширить сферу употребления, и в наши дни, когда в мире насчитывается всего 800 тысяч носителей эускара батуа, на нем ежегодно публикуется порядка тысячи книг, причем почти треть из них написана баскскими авторами, а остальное – переводы.

Nire aitaren etxea / defendituko dut. / Otsoen kontra… (Отстою отчий дом. / От волков…[6]) – так начинается стихотворение известного поэта Габриеля Арести, одного из основоположников современного баскского языка. Баски сохранили независимость, несмотря на угнетение и войны, потому что им столетиями удавалось поддерживать сильную экономику. Баски не только скотоводы, но еще и моряки, известные своими успехами в торговых делах. В Средние века, когда европейцы потребляли много китового мяса, баски отправлялись в далекие неизведанные моря и добывали китов. Они преодолевали огромные расстояния благодаря тому, что находили косяки трески и засаливали богатый улов, получая питательный продукт, не портившийся во время продолжительного плавания.

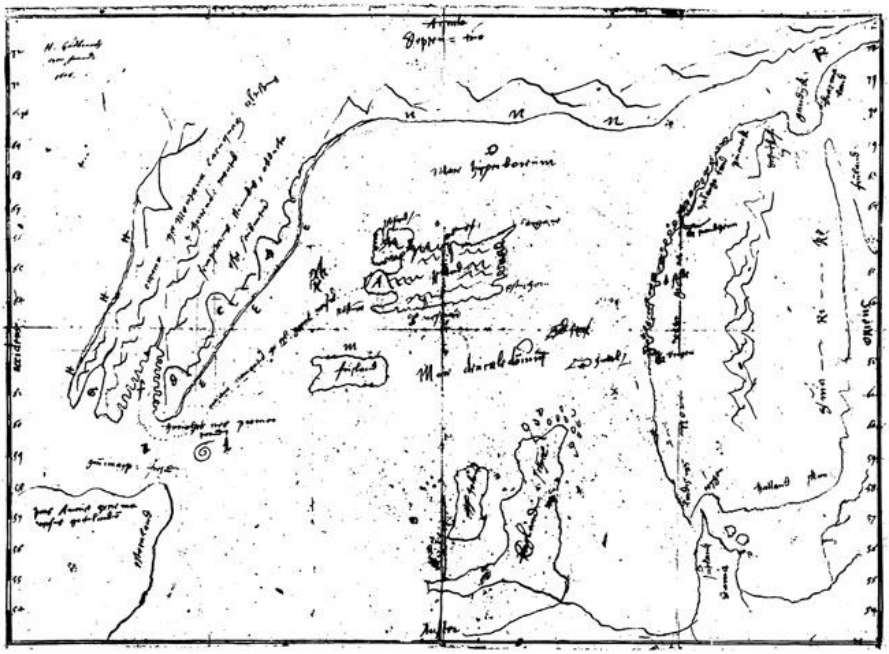
Баски не первыми придумали солить треску. Несколькими столетиями ранее викинги на своих кораблях добирались из Норвегии до Исландии, Гренландии и Канады, а как известно, именно в тех водах обитает атлантическая треска. В X веке Торвальд Асвальдссон и его своенравный сын Эрик Рыжий, которых изгнали из Норвегии за убийство, прибыли в Исландию, где убили еще нескольких человек и снова были изгнаны. Приблизительно в 985 году они отплыли от черного лавового берега Исландии на маленьком открытом суденышке с небольшой командой. Даже в середине лета, когда стоят белые ночи, море в этих местах серое, с белыми бурунами на волнах. Но под парусами и на веслах маленькая команда добралась до земли ледников и скал, где воды кишели опасными айсбергами, ярко-голубыми, как яйца малиновки. Весной и летом от ледников откалывались глыбы. Они падали в море с грохотом, напоминающим раскаты грома, который эхом разносился по

фьордам, и порождали громадные волны. Эрик, мечтавший колонизировать эту землю, попытался приукрасить ее достоинства, назвав Гренландией (Зеленой землей).

Почти тысячу лет спустя китобои из Новой Англии будут петь:

Гренландия, бесплодный край,
Где ни травинки нет,
Где вечные снега и льды,
Где лишь хвостами бьют киты
И редок солнца свет…[7]

Эрик колонизировал негостеприимную землю, а затем попытался расширить свои владения, но поранил ногу и был вынужден остаться. Его сын, Лейфур, впоследствии ставший известным как Лейф Эрикссон, открыл землю, которую назвал Хеллуланд (Земля плоских камней), – вероятно, это был пустынный и скалистый берег Лабрадора. «Я не видел ни клочка почвы, хотя приставал во многих местах», – напишет Жак Картье почти шесть столетий спустя. Отсюда Лейф и его товарищи повернули на юг, к землям, которым они дали названия Маркланд (Земля, покрытая лесом) и Винланд (Земля виноградных лоз). Мы точно не знаем, где это. Маркланд мог быть Ньюфаундлендом, Новой Шотландией или Мэном – все они покрыты лесами. Но в Винланде викинги нашли дикий виноград, который впоследствии никто не видел ни в одном из этих мест.



В 1606 году исландский епископ Гвюдбрандюр Тодлаукссон нарисовал схематичную карту Северной Атлантики, на которой Гренландия изображена в виде дракона с хищной зубастой пастью. На современных картах Гренландия имеет другую форму, но именно так остров выглядит со стороны южных фьордов, которые рваными ранами прорезают высокие горы на несколько километров вглубь. Королевская библиотека, Копенгаген

На Ньюфаундленде были найдены остатки лагеря викингов. Возможно, на этой менее суровой, чем Гренландия, земле им встретились местные жители, настолько жестокие и враждебные, что викинги посчитали невозможным здесь обосноваться (поразительный вывод для тех, кого регулярно изгоняли за привычку убивать людей). Пятьсот с лишним лет спустя племя беотуков с Ньюфаундленда не позволило Джону Каботу отойти от корабля дальше чем на расстояние полета стрелы. Беотуки явно не ошиблись в оценке европейцев, поскольку вскоре после отплытия Кабота португальцы обратили их в рабство, а французы и англичане вытесняли вглубь материка, охотились на них и за несколько десятилетий полностью уничтожили.

Как же викингам удавалось выживать в лишенной зелени Гренландии и каменистом Хеллуланде? Откуда они брали запасы продовольствия, чтобы добраться до неизведанных земель (где не осмеливались заходить вглубь материка для пополнения припасов), а затем вернуться назад? Чем питались викинги в пяти экспедициях к берегам Америки между 985 и 1011 годами,

описанных в исландских сагах? Они могли путешествовать ко всем этим далеким и бесплодным землям, потому что научились заготавливать треску, подвешивая ее на морозном зимнем воздухе и высушивая, пока она не теряла четыре пятых своего веса и не становилась похожа на твердую дощечку. Потом они отщипывали от нее куски и жевали – как галеты. Еще в IX веке, до Эрика Рыжего, викинги в Исландии и Норвегии научились сушить треску в огромных количествах, причем не только для себя: излишки они продавали в Северной Европе.

У басков, в отличие от викингов, была соль, и они засаливали треску перед тем, как ее высушить. А поскольку при таком способе заготовки рыба хранилась лучше, баски могли путешествовать дальше, чем викинги. Имелось и еще одно преимущество: чем дольше срок хранения продукта, тем проще им торговать. К началу XI века баски значительно расширили рынок и сделали его поистине международным, выходящим далеко за пределы северного ареала обитания трески.

В Средиземноморье, где не только есть залежи соли, но и достаточно солнца, чтобы добывать ее из морской воды, идея использовать соль для сохранения продуктов возникла давно. Еще в древности египтяне и римляне солили рыбу, что позволяло им успешно развивать торговлю. Соленое мясо также пользовалось спросом, и римская провинция Галлия славилась соленой и копченой ветчиной. Прежде чем сосредоточиться на треске, баски иногда солили китовое мясо; обычно его готовили с горохом, а самым ценным считался китовый язык, который тоже солили.

До появления холодильников еда портилась очень быстро, что было настоящим проклятьем и серьезно сдерживало торговлю многими продуктами, особенно рыбой. Когда баскские китобои попытались солить треску тем же способом, что и китовое мясо, выяснилось, что технология и продукт прекрасно подходят друг другу, поскольку треска практически лишена жира и, будучи как следует просоленной и высушенной, почти не портится. Она хранится дольше красного китового мяса, а также сельди – жирной рыбы, которая была популярна в соленом виде в Средние века.

Конечно, даже высушенная соленая треска испортится, если долго хранить ее при относительно высокой температуре и влажности. Тем не менее для Средних веков срок ее хранения был необычайно долгим – чудо, сравнимое с изобретением в XX веке процесса быстрой заморозки, который впервые был опробован именно на треске. Треска не только хранилась дольше другой соленой рыбы, но и была вкуснее. Засоленная, высушенная (или

высушенная в засоленном виде), а затем вымоченная, она имеет слоистую мякоть и даже в наш век холодильников нравится многим людям гораздо больше, чем свежая. Для бедняков, которые редко могли позволить себе свежую рыбу, соленая и сушеная треска была дешевой и качественной едой.

Широкие возможности для басков открыло распространение католической веры. В Средние века церковь установила постные дни, когда верующим запрещалось иметь половые сношения и есть мясо, но разрешалась «холодная» пища. Рыба обитает в воде и поэтому считается холодной – как и мясо водоплавающей птицы и китов; все прочее мясо относится к «горячей» пище. Баски уже продавали китовое мясо католикам по постным дням, в число которых входили все пятницы (поскольку Христа распяли именно в пятницу), а также сорок дней Великого поста и другие даты религиозного календаря. В общей сложности мясо было под запретом почти половину дней в году, и эти постные дни в итоге превратились в дни солено-сушеной трески. Треска стала почти религиозным символом – своего рода проводником христианского благочестия.

Края скамьи из церкви Святого Николая в городе Кингс-Линн на побережье Северного моря в Норфолке; резьба с изображением ловли трески датируется приблизительно 1415 годом. Музей Виктории и Альберта, Лондон

Каждую пятницу баски получали хорошую прибыль. Но откуда бралась вся эта треска? Баски, скрывавшие даже свое происхождение, умели хранить секреты. Но к XV веку делать это стало труднее, поскольку треска стала необычайно прибыльным товаром и торговцы со всей Европы искали новые места обитания

этой рыбы. Треска водилась и у побережья Исландии, и в Северном море, но скандинавы, тысячи лет добывавшие ее в этих водах, никогда не встречали там басков. Жители Британских островов, еще с римских времен ловившие треску в открытом море, не видели басков и в XIV веке, когда британские рыбаки начали заходить в воды Исландии. Бретонцы, пытавшиеся повторить путь басков, начали говорить о некоей земле за морем.

В 1480-х годах разгорелся конфликт между купцами из Бристоля и Ганзейским союзом. Этот союз был основан в Любеке в XIII веке, чтобы устанавливать правила торговли и защищать интересы купеческого класса в северогерманских городах. На средневерхненемецком языке *Hanse* означало «товарищество». К союзу присоединялись всё новые города, и в конце концов Ганза распространила свое влияние по всей Северной Европе, включая Лондон. Контролируя устья главных рек, от Рейна до Вислы, текущих на север из Центральной Европы, Ганзейский союз контролировал и значительную часть европейской торговли, особенно на Балтике. К XIV веку Ганза расширилась на север до самой Исландии, на восток до Риги и на юг до Венеции.

На протяжении многих лет союз играл в Европе позитивную роль. Он противостоял притязаниям монархов, боролся с пиратством, прокладывал каналы и строил маяки. В Англии членов союза называли *Easterling*, поскольку они приходили с востока *(East)*, и их хорошая репутация нашла отражение в слове *sterling*, производном от *Easterling*: одно из его значений – «надежный».

Тем не менее в защите своей монополии на торговлю Ганзейский союз был безжалостен и не стеснялся применять силу. В 1381 году в Англии толпы восставших людей охотились за представителями Ганзы, убивая всех, кто не мог произнести слова *bread* («хлеб») и *cheese* («сыр») без иностранного акцента.

Ганза монополизировала торговлю сельдью на Балтике и в XV веке попыталась повторить этот успех с сушеной треской. К тому времени сушеная треска уже стала одним из главных товаров в Бристоле. Хорошо защищенная, но сложная для навигации гавань Бристоля стала крупным центром торговли благодаря своему расположению на полпути между Исландией и Средиземноморьем. Это был главный порт для таких товаров, как пресно-сушеная треска (стокфиск) из Исландии и вино, особенно херес, из Испании. Но в 1475 году Ганзейский союз перекрыл бристольским купцам доступ к исландской треске.

Томас Крофт, богатый таможенный чиновник из Бристоля, пытавшийся найти новый источник трески, объединил усилия с

бристольским купцом Джоном Джеем, который был одержим идеей, весьма популярной в Бристоле того времени: он верил, что где-то в Атлантическом океане есть остров под названием Хай-Бразил. В 1480 году Джей отправил свой первый корабль на поиски острова, который, по его плану, должен был стать базой для ловли трески. В 1481 году Джей и Крофт снарядили еще два судна, «Тринити» и «Георг». Никаких сведений о результатах этого предприятия не сохранилось. Крофт и Джей хранили тайну, как баски. Они не объявили об открытии острова Хай-Бразил, и в историю это путешествие вошло как неудачное. Однако компаньоны нашли богатые источники трески, так что в 1490 году, когда Ганзейский союз решил начать переговоры о восстановлении торговли с Исландией, Крофту и Джею это было уже не интересно.

Где же они брали треску? Ее привозили в Бристоль уже в высушенном виде, но засушить столько рыбы на палубе корабля невозможно. Суда покидали Бристольский залив и направлялись в море на запад от Ирландии, но поскольку там не было участков суши, чтобы сушить рыбу (Джей так и не нашел Хай-Бразил), то все предполагали, что треску Крофт и Джей где-то покупают. Таможенникам было запрещено заниматься внешней торговлей, и Крофта привлекли к суду. На слушаниях он заявил, что добывал треску далеко в Атлантическом океане, и был оправдан, так и не раскрыв секрет.

К радости британской прессы недавно историки обнаружили одно любопытное письмо. Оно было отправлено Христофору Колумбу через десять лет после тресковой кампании Крофта, когда Колумб принимал поздравления по поводу открытия Америки. Письмо от бристольских купцов дает основание предположить, что он прекрасно знал: те уже побывали на Американском континенте. Неизвестно, ответил ли Колумб купцам. Но в этом не было необходимости. Рыбаки хранили секреты – в отличие от путешественников, которые рассказывали о своих открытиях всем и каждому. Колумб объявил, что Новый Свет принадлежит Испании.

В 1497 году, через пять лет после того, как Колумб наткнулся на Карибские острова, когда искал западный путь к богатым пряностями землям Азии, из Бристоля отправился в плавание Джованни Кабото, но не за разгадкой бристольского секрета, а в надежде найти путь в Азию, который не нашел Колумб. Кабото был генуэзцем, но в историю вошел под английским именем Джон Кабот, поскольку предпринял это путешествие по поручению короля Генриха VII. Англичане жили на севере, вдали от «дороги специй», и поэтому были вынуждены платить очень

высокую цену за восточные пряности. Кабот верно рассудил, что британская корона и бристольские купцы охотно профинансируют поиски северной дороги специй. В июне, всего через тридцать пять дней в открытом море, Кабот нашел землю. Но это была не Азия, а протяженное скалистое побережье, идеально подходившее для засолки и засушки рыбы. Это был берег моря, буквально кишевшего треской. Кабот посчитал, что изобилие трески свидетельствует о богатстве этой «новонайденной земли», Ньюфаундленда, и объявил ее владением английского короля. Тридцать семь лет спустя в эти края прибыл Жак Картье, который «открыл» устье реки Святого Лаврентия, установил крест на полуострове Гаспе и объявил всю эту территорию владениями Франции. Он также сообщал о присутствии тысячи баскских рыболовных судов. Но сами баски, желавшие сохранить важный секрет, никогда не предъявляли прав на новые земли.

Треска дает сто тыщ яиц,
А курица – одно.
Но не кудахчет рыба
О том, что свершено.
Треску все презирают,
Кур превозносит пресса,
Еще раз подтверждая:
Реклама – двигатель прогресса.

Неизвестный американский автор

Тресковая лихорадка Средневековья

СУШЕНУЮ ТРЕСКУ ЕДЯТ С ГОРЧИЧНЫМ СОУСОМ ИЛИ ПОЛИВАЮТ РАСТОПЛЕННЫМ НЕСОЛЕНЫМ СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ.

Гийом Тирель по прозвищу Тайеван. Мясная книга (Le Viandier), 1375

Тайеван, главный повар французского короля Карла V, оставил свои заметки в виде рукописного свитка. Как и почти все повара после него, он считал солено-сушеную треску грубой пищей, которую следует обогащать жирами, а свежую треску –

пресной и требующей улучшения вкуса за счет приправ. Он предложил рецепт приготовления свежей трески, а также несколько рецептов соуса *жанс*, в котором отразилась мода того времени на специи.

ФРАНЦИЯ: СВЕЖАЯ ТРЕСКА

Разделывают и готовят, как барабульку, с добавлением вина; едят с соусом. Иные кладут в соус чеснок, иные нет.

РЕЦЕПТЫ СОУСА ЖАНС

Жанс с коровьим молоком: добавь молотый имбирь и яичные желтки в коровье молоко и вскипяти.

Чесночный жанс: измельчи перец, чеснок и миндаль и смешай с кислым соком незрелых фруктов, затем вскипяти. Добавь вино (если пожелаешь).

Имбирный жанс: измельчи имбирь и миндаль, но без чеснока. Смешай с кислым соком незрелых фруктов, затем вскипяти. Иные добавляют в соус белое вино. [Изначально сок получали из щавеля, а впоследствии из незрелых слив.]

В этом рецепте, написанном на среднеанглийском, треска режется на кусочки размером с моллюска.

АНГЛИЯ: «МОЛЛЮСКИ» ИЗ ТРЕСКИ

Возьми треску и разрежь ее на маленькие кусочки. Опусти в бульон, сваренный из свежей рыбы, например лосося; доведи до кипения. Вари до тех пор, пока кусочки не станут мягкими, слей отвар и приправь порошком красного сандала, шафраном, сахаром и молотым перцем. Подай вместе с другой рыбой, такой как камбала, щука или лосось, мелко нарезанной и приправленной специями. Добавь уксус и соль.

Из анонимного манускрипта, хранящегося в Библиотеке редких книг и рукописей Бейнеке в Йельском университете; датируется периодом с XII по XV век [использование сахара свидетельствует в пользу XV века]

2. С широко открытым ртом

БЫЛО ПОДСЧИТАНО, ЧТО ЕСЛИ ВЫЛУПЛЕНИЮ МАЛЬКОВ ИЗ ЭТИХ ИКРИНОК НИЧТО НЕ ПОМЕШАЕТ И КАЖДАЯ МОЛОДАЯ ТРЕСКА ВЫРАСТЕТ, ТО ПОНАДОБИТСЯ НЕ БОЛЕЕ ТРЕХ ЛЕТ ДЛЯ ТОГО, ЧТОБЫ МОРЕ ЗАПОЛНИЛОСЬ ЭТИМИ РЫБАМИ, А АТЛАНТИЧЕСКИЙ ОКЕАН МОЖНО БУДЕТ ПЕРЕЙТИ ПЕШКОМ ПО СПИНАМ РЫБ[8].

Александр Дюма. Большой кулинарный словарь

Героиня нашего повествования, *Gadus morhua*, не слишком приятная особа. Она создана для выживания. Это идеальная промысловая рыба – плодовитая, невосприимчивая к болезням и холоду, практически всеядная, живущая на мелководье и подходящая к самому берегу, – и баски обнаружили самые богатые ею воды. Запасы трески казались неиссякаемыми, и очень долго люди думали, что так оно и есть. Даже в 1885 году министерство сельского хозяйства Канады заявляло: «Если естественный порядок вещей не изменится, в грядущие столетия наши рыбные угодья останутся изобильными».

Треска всеядна; иными словами, она ест все подряд. Треска плавает с открытым ртом и заглатывает все, что в него помещается, в том числе тресковую молодь. Зная об этом, рыболовы-спортсмены из Новой Англии и прибрежных районов Канады ловят треску на крючок без наживки, с приманкой, имитирующей внешний вид и движения излюбленной добычи этой рыбы. Такая приманка представляет собой свинцовую блесну, иногда в форме сельди, но чаще всего напоминающую молодь самой трески.

Но треску может привлекать и обычный кусок свинца. Английские рыбаки рассказывают, что находят в желудках трески даже пластиковые стаканчики, выброшенные за борт пассажирами паромов, пересекающих Ла-Манш.

Жадность трески облегчает ее ловлю, но эта рыба не приносит особой радости любителям спортивной рыбалки. Попавшись на крючок, треска перестает бороться за свободу. Ее остается только извлечь из воды, хотя зачастую она довольно

крупная и тяжелая. Рыболовы из Новой Англии предпочитают ловить луфаря, а не треску. Луфарь – активный охотник, а попавшись на крючок, он отчаянно сопротивляется, и чтобы выбрать леску, нужны большие усилия и сноровка. Но удачливый рыбак приносит домой рыбу с темным и жирным мясом, характерным для обитающего на небольшой глубине хищника, которому сильные мышцы помогают быстро плавать. В отличие от него, треска ценится за белизну мяса, самого светлого среди рыб отряда трескообразных. Оно такое белое, что большие хлопья мяса на тарелке словно светятся изнутри. Белизна свойственна мягкой мышечной ткани рыбы, живущей почти в невесомости у самого океанского дна. Обычно треска пытается уплыть от надвигающегося рыболовного трала, но через десять минут устает и оказывается в ловушке. Белые мышцы отличаются не силой, а быстродействием – именно этим объясняется стремительность, с которой медленно плывущая треска внезапно бросается на добычу.

Мясо трески практически лишено жира (0,3 %), и в нем содержится более 18 % белка, что необычайно много даже для рыбы. А когда треску высушивают, за счет испарения воды она теряет 80 % веса и превращается в концентрированный белок – его содержание составляет почти 80 %.

От трески практически не остается отходов. Голова рыбы вкуснее тела, особенно мясистая часть нижней челюсти, которую называют языком, и маленькие диски мяса по бокам – щеки. Плавательный пузырь, регулирующий глубину погружения рыбы, используется для получения рыбьего клея, который применяется в промышленности в качестве осветлителя или для столярных работ. Народы, традиционно добывающие треску, употребляют плавательный пузырь в пищу – его жарят, тушат или добавляют в похлебку. Едят также икру, свежую или копченую. Рыбаки с Ньюфаундленда ценят гонаду у самок трески – раздвоенный орган, который называют «штанами», поскольку формой он напоминает брюки. Эти «штаны» жарят, как и плавательный пузырь. Исландцы и японцы едят молоки трески. Желудок, требуха, печень – все это тоже идет в пищу, а жир, добываемый из печени, вдобавок богат витаминами.

Исландцы начиняют желудки трески печенью и варят, пока они не станут мягкими, а затем едят, как колбасу. Это блюдо также готовят в горных районах Шотландии, где его сомнительной популярности не способствуют местные названия *Liver-Muggie* и *Crappin-Muggie*[9]. Требуху трески едят и в средиземноморских странах.

Кожу трески употребляют в пищу или выделывают для

пошива различных изделий. Исландцы жарят ее и подают с маслом в качестве угощения детям. Несъедобные внутренности и кости служат превосходным удобрением; впрочем, вплоть до XX века жители Исландии размачивали кости в кислом молоке и тоже ели.

Происхождение английского названия трески, *cod*, неизвестно. По какой-то причине в нескольких языках названия солено-сушеной трески – продукта, который был пищей благочестивых католиков в дни поста, когда предписывалось воздерживаться от секса, – приобрели сексуальные коннотации. В англоговорящей части Вест-Индии солено-сушеную треску обычно называют *saltfish*. Но на сленге словом *saltfish* также называют женские гениталии, и хотя жители Карибских островов любят солено-сушеную треску, именно из-за своего второго значения это слово часто фигурирует в карибских песнях, таких как *Saltfish* Майти Спарроу.

В среднеанглийском языке слово *cod* означало «сумка, мешок» и, как следствие, «мошонка». Поэтому объемный гульфик-мешочек, который мужчины XVI века носили в промежности, чтобы создать видимость больших гениталий, получил название *codpiece*. В словаре Сэмюэла Джонсона, изданном в 1755 году, значение слова *cod* определялось как «любая оболочка, содержащая семена». Имеет ли это отношение к рыбе? Большинство специалистов сомневаются, но не предлагают иных гипотез происхождения английского названия трески. Генри Дэвид Торо предположил, что рыбу назвали «оболочкой с семенами» потому, что самка трески откладывает миллионы икринок.

И это не единственная связь между треской и мешками. На полуострове Гаспе в канадской провинции Квебек, где французы ловили рыбу еще до рождения Шекспира и где люди до сих пор пускают в дело все ее части, кожу трески выделывают и изготавливают из нее кошельки. Так же поступают жители Исландии. А возможно, рыба получила свое название из-за кошеля в задней части трала, в который попадалась. Современные рыбаки по-прежнему называют эту часть трала *cod end*.

В Великобритании слово *cod* с XIX века использовалось и в значении «шутка, розыгрыш». Возможно, причина в том, что гульфик зачастую был гораздо больше, чем часть тела, которую он рекламировал. Как бы то ни было, датское название трески, *torsk*, в разговорной речи употребляется в значении «дурак».

Французское название рыбы, *morue*, дало атлантической треске вторую часть ее латинского имени. Любопытно, что в XIX веке, когда в Англии треска превращалась в «шутку»,

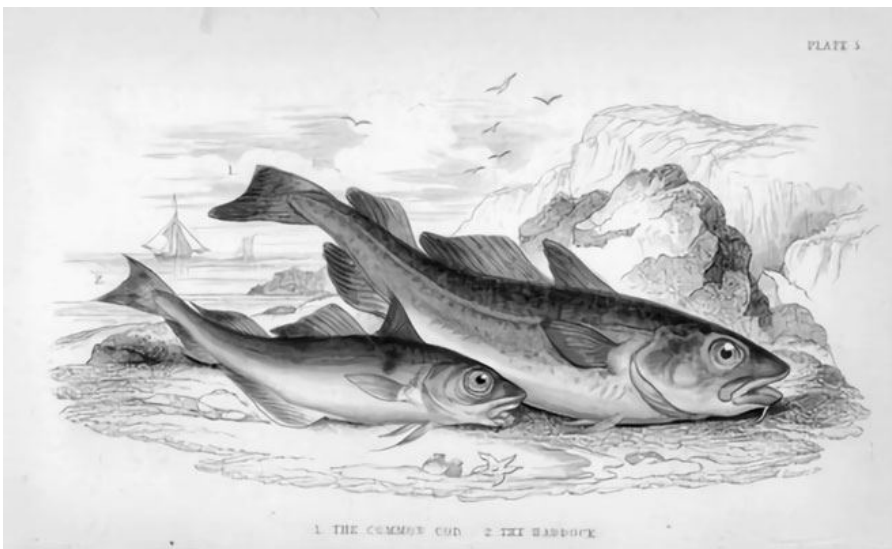
во Франции слово *morue* иногда использовалось в значении «проститутка». Исторические словари французского языка предлагают единственное объяснение: вероятно, это началось с торговцев на знаменитом парижском рынке Ле-Аль, склонных к «рыбным» метафорам. Например, сутенеров они прозвали макрелью – в честь жирной и хищной рыбы. К XIX веку сушеная треска стала символом безудержной наживы. Слово *morue* стало означать нечто выродившееся в результате коммерциализации. В романе Эмиля Золя «Западня» (1877) женщина выкрикивает: «Я тебя вымочу, треска сушеная!» – что означает «я тебе задам, дешевка». А когда Луи-Фердинанд Селин называл звезды *tout morue*, он вовсе не имел в виду, что они сделаны из сушеной трески, а лишь указывал на то, что мир стал пошлым и испорченным.

В современном французском свежую треску называют *cabillaud*, от голландского *kabeljauw*. Французы позаимствовали иностранное название для свежей рыбы, не представлявшей для них особого интереса, но сохранили французское *morue* для солено-сушеной трески, которую любили. Слово *morue* старше, чем *cabillaud*. В Квебеке, где французский язык почти не менялся с XVIII века, не используют название *cabillaud*. Жители этой канадской провинции называют и свежую, и сушеную треску одним словом – *morue*.

А вот у испанцев, итальянцев и португальцев нет отдельного слова для обозначения свежей трески. Ее приходится называть «свежей сушеной треской». На итальянском солено-сушеная треска называется *baccalà*, на португальском – *bacalhau*, и оба этих слова, по всей видимости, происходят от испанского *bacalao*. И баски, и каталонцы приписывают его происхождение себе, но остальная Испания с ними не согласна – типичная ситуация для Пиренейского полуострова. Согласно одной из каталонских легенд, треска когда-то была заносчивым королем рыб, который без умолку хвастался, и это оскорбляло Бога. «*Va callar!*» («Замолчи!») – сказал Бог треске на каталонском. Каково бы ни было происхождение этого слова, испанский разговорный оборот *lo que corta el bacalao* («тот, кто делит сушеную треску») используется для обозначения лидера или командира.

Отряд трескообразных рыб состоит из десяти семейств, включающих более двухсот видов[10]. Почти все они живут в соленых водах Северного полушария. Считается, что треска как вид сформировалась около 120 миллионов лет назад в тропическом океане Тетис, существовавшем между Лавразией и Гондваной. В конце концов воды Тетиса соединились с северными морями, и треска стала рыбой Северной Атлантики.

Впоследствии, когда исчезла сухопутная перемычка между Азией и Северной Америкой, треска появилась в северной части Тихого океана. Эволюцию трескообразных легче всего проследить по плавникам. У менька (морского налима) один почти непрерывный плавник идет вокруг всего тела, а хвост едва различим. У мольвы имеется оформившийся хвост и второй спинной плавник спереди. У хека передний спинной плавник еще более выражен. Мерланг может похвастаться уже тремя спинными плавниками, а на брюшке у него заметны два отдельных плавника. У наиболее развитых трескообразных – трески, пикши и сайды – все три спинных и два брюшных плавника крупные и четко отделены друг от друга.



Гравюра Уильяма Лизарса из «Библиотеки натуралиста» Уильяма Жардина, 1833

Хотя треска сформировалась в теплых водах, в настоящее время остался лишь один тропический вид трескообразных – крошечные брегмацеры, не имеющие промыслового значения и почти не изученные. Известен также один вид, обитающий в Южной Атлантике, и один пресноводный вид – налим, белое мясо которого, хоть и уступает по качеству мясу атлантической трески, высоко ценится рыбаками на Аляске, на Великих озерах, в Новой Англии и Скандинавии. Норвежцы считают деликатесом печень налима. Есть и другие вкусные рыбы отряда трескообразных, но они не имеют промысловой ценности. У побережья Лонг-Айленда и Новой Англии рыболовы-спортсмены любят ловить на крючок мелкого атлантического томкода, у которого имеется тихоокеанский родственник.

Но для коммерческого промысла значение всегда имели пять видов трескообразных: атлантическая треска, пикша, сайда, мерланг и хек. В последнее время к ним добавился шестой вид – тихоокеанская треска, или *Gadus macro-cephalus*: она меньше, чем атлантическая, и лишь немного уступает ей качеством.

Как бы то ни было, атлантическая треска – самая крупная из трескообразных, и у нее самое светлое мясо. В воде, когда все пять плавников расправляются, она принимает изящную обтекаемую форму, которую подчеркивают волнистые белые линии по бокам. Ее также можно узнать по ровному, а не раздвоенному хвосту и забавному маленькому усику на подбородке – биологи считают, что рыба использует его для ощупывания морского дна.

Меньшая по размеру пикша имеет похожую форму тела, но спина у нее черная, а не покрытая желто-коричневыми пятнышками; кроме того, на обоих боках, выше грудного плавника, у нее имеется по черному пятну. Линия на боку пикши тоже черная, а не белая. В Новой Англии этому имеется традиционное объяснение. Здесь треску иногда называют «священной треской». Истинная причина заключается в том, что на этой рыбе жители Новой Англии заработали много священных для них долларов. Но согласно местной легенде, именно треску умножил Христос, чтобы накормить голодных. Сатана попытался повторить это чудо, однако его руки были обжигающе горячими, и рыба вырвалась. На ее боках остались черные следы ожогов – полосы от большого и указательного пальцев Сатаны. Так появилась пикша.

Эта история иллюстрирует разницу между треской и пикшей не только во внешнем виде, но и в статусе. Британские и исландские рыбаки ловят пикшу неохотно и лишь тогда, когда заканчиваются квоты на треску: дело в том, что цены на треску всегда выше. При этом исландцы предпочитают употреблять в пищу именно пикшу, а треску едят редко и только пресно-сушеную (стокфиск). На вопрос «Почему?» шеф-повар одного из ресторанов в Рейкьявике Ульфар Эйстейнссон ответил: «Мы не едим деньги».

Звезды – это *tout morue,* а треска – это деньги; пикша же – просто еда. Жители Новой Шотландии, верные своим традициям, используют пикшу даже для фиш-энд-чипс, что на Ньюфаундленде сочли бы издевательством, а на юге Англии – настоящим мошенничеством. Но на севере Англии и в Шотландии тоже предпочитают пикшу.

В местах, далеких от ареала обитания атлантической трески, ее заменяет хек. Редкий представитель отряда трескообразных,

который водится и в Северном и в Южном полушарии, хек очень популярен – как в свежем, так и в сушеном виде – в Чили, Аргентине, Новой Зеландии и особенно в ЮАР. Баски, которые ценят солено-сушеную треску выше любой другой рыбы, отдадут предпочтение скорее свежему хеку, чем свежей треске, которую мало кто из них видел. Хек водится в прибрежных водах Испании, в том числе в Средиземном море, и поэтому треска стала синонимом сушеной рыбы, а хек – свежей. Баскские повара говорят, что им больше нравятся языки хека, чем языки трески, имея в виду, что предпочитают свежие, а не соленые языки.

Солят и сушат обычно именно треску, хотя для этого подходят и другие виды трескообразных; сегодня их используют как более дешевые заменители трески. Солено-сушеная мольва считается традиционным шотландским блюдом, а высушенный на ветру мерланг, которого смачивают морской водой для придания особого вкуса, еще в XVIII веке стал популярным блюдом к северу от Абердина. В то же время южнее Абердина жены рыбаков из Финдона сушили пикшу, раскладывая ее на берегу, а затем коптили над костром из торфа и морских водорослей; именно эти места – родина популярной по сей день копченой пикши. Ее ценят настолько высоко, что в США мошенники иногда выдают копченую треску за копченую пикшу, в то время как сушеную пикшу продают под видом сушеной трески.

Несмотря на все разнообразие локальных предпочтений, на мировом рынке ценится именно треска. Так было и в прошлом, когда она удовлетворяла спрос на недорогой и полноценный продукт питания, который долго не портится, так остается и сегодня, когда треска превращается в дорогой деликатес. Даже после закрытия для промысла Большой Ньюфаундлендской банки в мире добывают более шести миллионов тонн трескообразных в год, и больше половины приходится на *Gadus morhua*, атлантическую треску. Для рыбаков, которые сильно привержены традициям, ловля трески – это статус. Гордых добытчиков трески возмущает или по меньшей мере печалит предложение переключиться на рыбу, которую они считают менее ценной.

У трески есть еще одно достоинство, помимо кулинарных: ее очень легко ловить. Она предпочитает мелководье и редко погружается глубже 550 метров – как правило, ее находят на глубине около сорока метров или меньше. На время нереста треска мигрирует и в более мелкие воды, ближе к берегу, в поисках теплых нерестилищ, и ловить ее там еще проще.

Треска как вид делится на подвиды, которые приспособились к определенным регионам и различаются по размеру и цвету – от желтого с коричневым до зеленого с серым – в зависимости от

местных условий. В темных водах у побережья Исландии рыба имеет коричневый окрас с мелкими желтыми пятнами, но всего за два дня, проведенные в ярко освещенном аквариуме на острове Хеймаэй недалеко от Исландии, она становится такой бледной, что напоминает альбиноса. Северная популяция трески, обитающая у берегов Ньюфаундленда и Лабрадора, мельче, чем треска у побережья Массачусетса, где вода теплее. Эта рыба всегда обитала в холодных водах, предпочитая температуру от 1 до 10 °C, но чем ближе к верхней границе этого диапазона, тем быстрее треска растет. В прошлом, до начала чрезмерного вылова, у берегов Массачусетса водилась самая крупная и мясистая треска в мире.

В организме трески вырабатывается белок, который действует подобно антифризу и позволяет рыбе выживать при температуре замерзания воды. Если рыбак вытаскивает улов из замерзающей воды (что случается редко, поскольку в этом случае треска уходит под лед), то на воздухе белок перестает действовать и рыба мгновенно замерзает.

Треска питается морскими обитателями, которые скапливаются в местах, где встречаются теплые и холодные течения, – в частности, у побережья Северной Америки, где Гольфстрим проходит рядом с Лабрадорским течением, а также в местах контакта Гольфстрима с холодными течениями у Британских островов, берегов Скандинавии и России. Тихоокеанская треска обитает в районе Аляски, где теплое течение Куросио соприкасается с холодным арктическим. Треска упорно держится границы между теплыми и холодными течениями, и некоторые ученые считают, что изменения погодных условий можно отслеживать по тому, в каких местах рыбаки находят треску. Когда в северных водах становится слишком холодно, популяции трески смещаются на юг, а в теплые годы – на север.

Вдоль побережья Северной Америки, от Ньюфаундленда до юга Новой Англии, тянется череда отмелей, которые называют банками, и самая южная из них, банка Джорджес у берегов Массачусетса, по площади больше самого штата. Несколько обширных банок в районе острова Ньюфаундленд известны под общим названием Большая Ньюфаундлендская банка. Самая крупная, носящая такое же название, по площади превышает сам Ньюфаундленд. Эти огромные отмели на границе Североамериканского шельфа богаты фитопланктоном, который хорошо размножается здесь благодаря тому, что растворенные в воде нитраты перемешиваются при столкновении течений. Зоопланктон, состоящий из микроскопических морских существ,

питается фитопланктоном. Крошечные, похожие на креветок животные, которых называют крилем, питаются зоопланктоном. Сельдь и другие рыбы, обитающие в толще воды, поднимаются за крилем к поверхности, а морские птицы ныряют за крилем и за рыбой. Горбатые киты также кормятся крилем. Вот в этой изобильной среде и водятся миллионы особей трески. В Северном море треска тоже обитает на отмелях, но на североамериканских банках, где воды Мексиканского залива встречаются с арктическими водами Гренландии, плотность тресковой популяции выше, чем где-либо в Европе. Это и был секрет басков.

И еще одна хорошая новость для рыбаков: самка трески длиной в один метр во время нереста способна отложить до трех миллионов икринок. Рыба на 25 сантиметров длиннее откладывает до девяти миллионов икринок. Треска живет 20–30 лет, но ее плодовитость определяется скорее размером, чем возрастом. Представление Дюма о том, что если из всех икринок вылупятся мальки, то океан можно будет перейти пешком по спинам рыб, отражало типичный для XIX века оптимизм по поводу изобилия этого вида. Но в природе такого не бывает. По закону природы треска откладывает такое множество икринок именно потому, что лишь немногие из них превращаются во взрослых рыб. Почти вся икра либо погибает, рассеявшись по поверхности океана, либо становится пищей для других животных. Через пару недель из небольшой части уцелевших икринок вылупляются мальки и начинают жадно есть – сначала фитопланктон, потом зоопланктон, потом криль. Конечно, если они сумеют добраться до пищи раньше, чем прочие рыбы, птицы и киты. Те мальки, которые не стали добычей других животных и не умерли от голода, через три недели вырастают примерно до четырех сантиметров. Маленькие прозрачные рыбки покидают поверхностный слой океана и начинают жизнь у самого дна, где ищут мелкие камешки и другие неровности, чтобы прятаться от многочисленных хищников, в том числе от голодной взрослой трески. Для получения жизнеспособного потомства, или молоди, как называют его биологи, требуется огромное количество икры. Если из миллионов икринок, которые за свою жизнь откладывает каждая самка трески, хотя бы два малька выживут и превратятся во взрослых половозрелых особей, популяция останется стабильной. Больше всего опасностей подстерегает треску в первый год жизни. Затем число врагов сокращается, а количество потенциальной добычи растет. Треска ест почти все и поэтому приспосабливает свой рацион к местным условиям, охотясь на моллюсков в заливе Мэн или на сельдь, мойву и кальмаров в заливе Святого Лаврентия. Атлантическая треска отличается

особой невосприимчивостью к паразитам и болезням – в гораздо большей степени, чем пикша и мерланг.

Если на свете и существует рыба, специально созданная для выживания, то это атлантическая треска. Однако среди хищников, для которых треска служит добычей, есть человек – вид еще более жадный и ненасытный, чем она сама.

Правильно приготовленная голова

Рецепты Ханны Гласс наглядно демонстрируют, сколь многое было утрачено из искусства британской кулинарии, особенно в том, что касается жарки. Через сто лет после Гласс французский кулинар Жан Антельм Брийя-Саварен писал: «У вас может быть талант к поварскому делу, но жарке нужно учиться».

ЖАРЕНАЯ ГОЛОВА ТРЕСКИ

Тщательно вымойте, ножом очистите от чешуи, немного посолите, положите в кастрюлю для тушения и поставьте на огонь, но не на открытый, чтобы не подгорела. Сливайте всю воду, которая будет выделяться в первые полчаса; затем посыпьте мелко истолченным мускатным орехом, гвоздикой, мускатным цветом и солью; посыпьте мукой и полейте растопленным сливочным маслом. Оставьте на некоторое время, переверните и точно так же приправьте специями и полейте маслом другую сторону; часто переворачивайте во время жарки, затем полейте маслом и посыпьте измельченными сухарями. Если голова большая, жариться она будет четыре или пять часов. Растопите немного сливочного масла с анчоусами, возьмите немного рыбной печени, сваренной и хорошо размятой, и смешайте со сливочным маслом, добавьте два хорошо взбитых яичных белка, затем пропустите все через сито и перелейте в соусник, добавьте несколько креветок или маринованных моллюсков, две полные ложки красного вина и сок лимона. Вылейте соус в кастрюлю, где жарилась голова, все тщательно перемешайте, переложите в сотейник и, продолжая помешивать, доведите до кипения; выложите в миску. Украсьте голову кусочками жареной рыбы, лимоном и тертым хреном. Еще лучше, если у вас есть большая жестяная печь.

Ханна Гласс. Искусство кулинарии, изложенное просто и легко. Лондон, 1747

Гласс также предлагала не менее сложные рецепты вареной и запеченной головы трески.

См. также ПЛОХИЕ НОВОСТИ ИЗ УОЛДЕНСКОГО ПРУДА.

3. Тресковая лихорадка

КОГДА ТРЕСКА ПОКИНЕТ НАС,
ПРОДЕРЖИМСЯ ЛИ МЫ?
ЧТО БУДЕМ В БЕРГЕН МЫ ВОЗИТЬ, НА ЗОЛОТО МЕНЯТЬ?

Петтер Дасс. Глас Нурланна

Секрет басков был раскрыт. 18 декабря 1497 года Раймондо ди Сончино, миланский посол в Лондоне, написал письмо миланскому герцогу, сообщив о возвращении Джона Кабота 6 августа того же года:

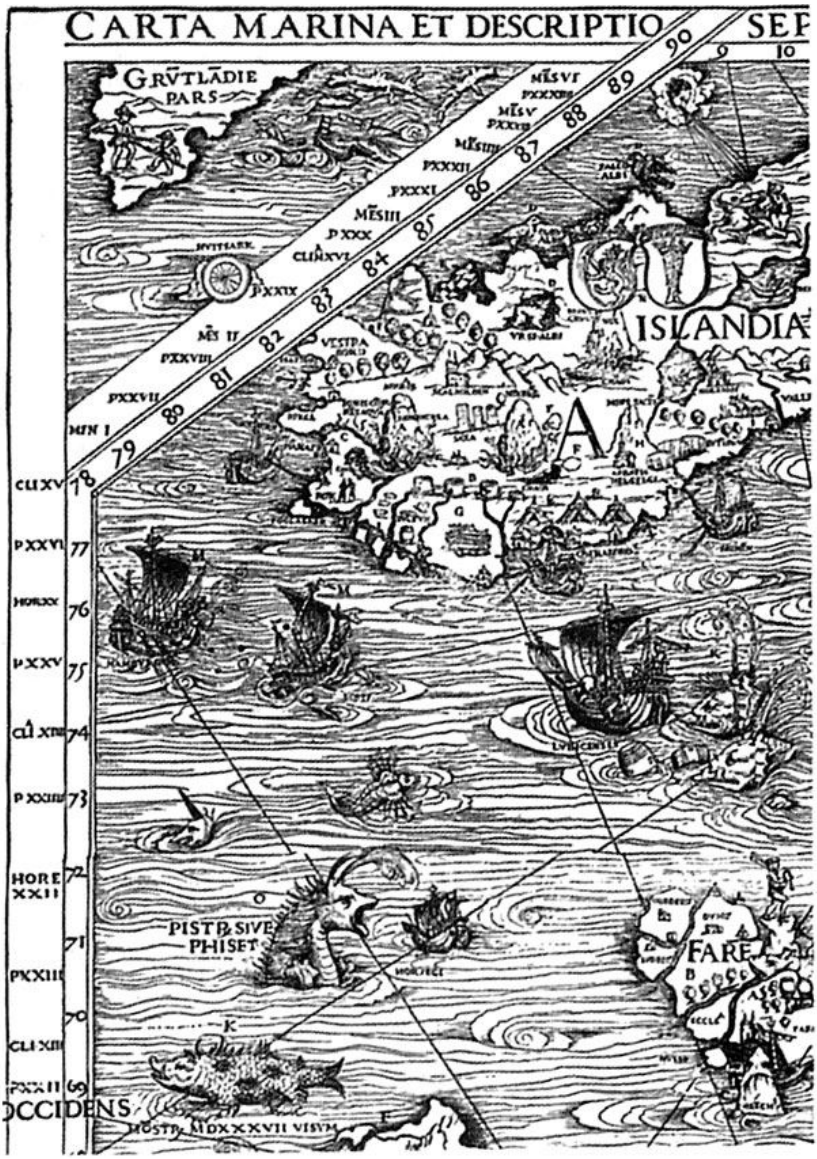
> Море кишит рыбой, которую можно ловить не только сетями, но и корзиной, опущенной в воду и утяжеленной камнем. Я неоднократно слышал это от господина Жуана. Англичане, его спутники, говорили, что могут доставить столько рыбы, что королевство больше не будет нуждаться в Исландии, откуда поступает очень большое количество рыбы, называемой стокфиск.

Из этих слов историки сделали вывод, что люди Кабота ловили треску, просто опуская в воду корзины с грузом. У нас нет никаких свидетельств, что Кабот действительно об этом рассказывал, и мы не знаем, насколько надежен источник ди Сончино. Тем не менее последующие путешествия подтвердили, что воды у побережья Северной Америки буквально кишат треской невиданных размеров, которая собирается в косяки небывалой плотности – небывалой по крайней мере для Европы.

Когда первые европейцы прибыли в Северную Америку, они увидели такое изобилие дичи и рыбы, которое не встречалось в Европе. От пролетавших над головами путешественников стай птиц, в том числе ныне исчезнувших странствующих голубей, небо темнело на несколько часов. В 1649 году Адриан ван дер Донк, губернатор колонии Новый Амстердам, сообщал, что в водах рядом с тем местом, где ныне стоит Нью-Йорк, «водятся шестифутовые омары». Даже через сто лет после путешествия Кабота один англичанин писал о том, что у побережья Мэна поймал «пятифутовую треску», а из Канады постоянно приходили сообщения о «треске размером с человека». В 1838 году в районе

банки Джорджес поймали 82-килограммовую особь, а в мае 1895 года у берегов Массачусетса на крючок попалась рыбина длиной 1,8 метра и весом 96 килограммов. Словом, люди Кабота вполне могли черпать треску из моря корзинами.

Кабот, искусный и опытный мореплаватель, в 1495 году, за два года до своего путешествия, переехал в Бристоль вместе с женой и сыном; он мечтал о славе и завидовал успеху Колумба. И Кабот, и Колумб были уроженцами Генуи, ровесниками, и оба искали финансовой поддержки в странах Средиземноморья. Вероятно, они были знакомы. Возможно, Каботу даже пришлось наблюдать пышную встречу Колумба. По всей видимости, в апреле 1493 года он был в Барселоне, когда толпа приветствовала его земляка, вернувшегося из своей первой экспедиции. Вернувшись в Англию после путешествия к берегам Северной Америки, Кабот наконец насладился таким же триумфом, как Колумб в Испании. В Англии Кабот стал сенсацией, знаменитостью, и на улицах Лондона и Бристоля люди приветствовали его примерно так же, как сегодня приветствуют рок-звезд. Но у Кабота не было времени греться в лучах славы, которая могла оказаться недолговечной. Ведь Колумб уже собирался в *третье* путешествие. Внезапная слава помогла Каботу собрать средства на вторую экспедицию из пяти кораблей. Один вскоре вернулся, а остальные четыре бесследно исчезли на океанских просторах – вместе с Каботом. Это была первая из множества подобных катастроф.



Изображение Тресковой войны 1532 года у Гриндавика. *Carta Marina* Олафа Магнуса, 1539. *Библиотека Упсальского университета, Швеция*

Португальские мореплаватели тоже исследовали Северную Америку и наносили ее на карты. На карте, датированной 1502 годом, Ньюфаундленд обозначен как «земля короля Португалии», и португальцы по сей день считают этот остров португальским открытием. На многих старинных картах Ньюфаундленда встречаются португальские названия. Мыс Кабо-де-Эспера между городом Сент-Джонс и поселком Петти-Харбор

сменил название на Кейп-Спир, мыс Кабо-Расо теперь называется Кейп-Рейс, а Ишла-душ-Бакальян превратился в остров Бакальё. В 1500 году на Ньюфаундленде высадился Гашпар Корте Реал и назвал остров Терра-Верде (Зеленая земля). Он был младшим сыном Жуана Ваша Корте Реала, деспотичного правителя Азорских островов, который тоже был мореплавателем и утверждал, что добрался до Америки раньше Колумба. В 1501 году, во время своего второго путешествия, Гашпар отправил в Португалию пробную партию рабов – пятьдесят семь беотуков, после чего бесследно исчез вместе с кораблем и экипажем, разделив судьбу Кабота. В следующем году пропал без вести его брат Мигель, также вместе с флагманским кораблем и экипажем.

Эти печальные события не испугали рыбаков. Добыча трески у берегов Ньюфаундленда была сродни золотой лихорадке. В 1508 году 10 % всей рыбы, проданной в португальских портах Дору и Минью, составляла ньюфаундлендская солено-сушеная треска. Во Франции преимущество получили жители Бретани и Нормандии, поскольку прибыльные рынки того времени находились в окрестностях Руана и Парижа. К 1510 году сушеная треска стала главным товаром на оживленном рынке Руана в Нормандии. К середине века на треску приходилось 60 % всей рыбы, потребляемой в Европе, и эта доля оставалась неизменной на протяжении двух следующих столетий.

В XVI веке торговля ньюфаундлендской треской влияла на развитие рынков и подстегивала строительство портов. Город Ла-Рошель на атлантическом побережье Франции некогда был второразрядным портом, поскольку находился не в устье реки – серьезный недостаток в те времена, когда товары перевозили по рекам. Но в Ла-Рошели была хорошо защищенная бухта, а также еще одно важное преимущество – сообщество решительных купцов-протестантов, которые вовремя оценили коммерческий потенциал ньюфаундлендской трески. И Ла-Рошель стала главным в Европе рыбным портом для Ньюфаундленда. Из 128 промысловых экспедиций, отправившихся к Ньюфаундленду в период с первого путешествия Кабота и до 1550 года, более половины снаряжались в Ла-Рошели.

В те времена на рынке трески доминировали французы, снарядившие 93 из 128 экспедиций к Ньюфаундленду. Остальные приходились на англичан, испанцев и португальцев. Доля басков, как и их судьба, скрыта во французской и испанской статистике, но в первой половине столетия баскские порты во Франции – Байонна и Сен-Жан-де-Люз – играли важную роль в торговле треской.

Кабот объявил Северную Америку владениями английской короны, но британские рыбаки не сразу присоединились к тресковой лихорадке – им хватало богатых уловов в Исландии. Именно треска еще в доримские времена выманила англичан из безопасных прибрежных вод. К началу XV века к Исландии и Фарерским островам уже ходили небольшие двух- и трехмачтовые доггеры. Это были одни из лучших рыболовных судов той эпохи, и исландцы вплоть до XX века использовали подобные суда для добычи рыбы в своих водах.

Но конфликт между Англией и немцами из Ганзейского союза из-за права на ловлю исландской трески постепенно обострялся. В 1532 году в исландском рыболовном порту Гриндавик был убит англичанин Джон Броуд. Принято считать, что Британия вела тресковые войны в XX веке, однако самая первая началась после того убийства в Гриндавике и велась не против Исландии, которая в те времена была покорной колонией, а против Ганзы, у которой имелся собственный военный флот. Англичане, что для них нехарактерно, после первой же стычки просто перестали ловить рыбу в исландских водах. Как и предсказывал ди Сончино, Британия больше не нуждалась в Исландии.

После открытия Ньюфаундленда на западе Великобритании стали появляться крупные рыбные порты. В эпоху малых скоростей западное расположение было огромным преимуществом, поскольку сокращало продолжительность плавания. Если не считать Ирландию, которая была слишком бедной, чтобы построить флот для промысла в отдаленных водах, то вплоть до середины XX века все порты, игравшие главную роль в ньюфаундлендском рыболовстве, – Сен-Мало на полуострове Бретань, Виго на северо-западе Испании, порты в Португалии – находились в ближайших к Ньюфаундленду европейских регионах.

Баскский город Бильбао, где кузнецы изготавливали якоря и другую металлическую оснастку для европейских судов, был одним из многих, что возникли в результате судостроительного бума, вызванного торговлей треской. По мнению историка Самуэля Элиота Морисона, даже во время Второй мировой войны потребность в замене затонувших судов была не так велика, как в период с 1530 по 1600 год. Амбиции европейцев далеко опережали техническое развитие, и до появления более надежных кораблей и совершенных навигационных приборов кораблекрушения и бесследные исчезновения судов были неотъемлемой частью нового рискованного промысла.

В этой стремительно растущей коммерческой сфере у

британцев, в отличие от французов, испанцев и португальцев, была одна существенная проблема: скромные запасы соли. В большинстве северных стран соли тоже было мало, и там производили «зимнюю» рыбу, которая сушилась в пресном виде. Ее называли *stokfisk*, от голландского слова *stok* – «шест»: для высушивания рыбу связывали попарно и подвешивали за хвосты на шестах; этот метод до сих пор каждую зиму используют на лавовых полях Исландии.

Но англичане хотели поставлять треску на растущие рынки круглый год, а поскольку летом ни в Северном море, ни в Исландии не было достаточно холодно для высушивания свежей рыбы, ее приходилось солить. Часть трески продавали просто соленой, не высушивая, и впоследствии ее стали называть «зеленой» – не из-за цвета, а потому, что она считалась более «свежей», чем солено-сушеная. Пытаясь сэкономить соль, британцы изобрели продукт, который веками пользовался спросом на средиземноморском и карибском рынках: слабосоленую сушеную треску. Норвежцы сначала называли ее *terranova fisk* – «рыба с Новой Земли[11]», но затем стали использовать название *klipfisk*, «рыба с камней», поскольку ее сушили на скалистых берегах.

После появления на рынке «зеленой» и солено-сушеной трески ей стали отдавать предпочтение перед пресным стокфиском, и цены на нее установились гораздо выше. Британцы экспериментировали с новыми продуктами, такими как «летняя» сушеная треска с Большой банки: такую треску называли «абердинской» или «бедным Джоном». В пьесе Шекспира «Буря» Тринкуло упоминает «бедного Джона», говоря о Калибане, которого нашел на берегу: «Рыба! – воняет рыбой. Застарелый запах тухлой рыбы; что-то вроде соленой трески, и не первой свежести»[12].

Треска, высушенная зимой, была лучшего качества и ценилась выше. Появились разные варианты предварительной обработки. Иногда рыбу просто посыпали солью, а иногда вымачивали в бочках с рассолом. Часть «зеленой» и вымоченной в рассоле трески затем высушивали, чтобы увеличить срок хранения. Таким образом, ньюфаундлендская треска была очень разной, в том числе и по качеству. «Что касается качества, то многие из них источают зловоние, поскольку известно правило, что если рыбу или мясо должным образом не обработать и не посолить, то спасти их невозможно», – писал Джон Коллинз, счетовод Британских королевских рыболовецких промыслов, в своей книге «Соль и рыболовство».

В том, что в 1682 году счетовод Британских королевских

рыболовецких промыслов опубликовал книгу о соли, нет ничего удивительного. Британские рыбаки на протяжении веков сталкивались с ее дефицитом. Коллинз писал, что воду из соленых источников Англии можно выпаривать, причем соли из нее получается больше, чем из морской воды. Он рассуждал о качестве разной соли и описывал способ производства одного из лучших сортов английской соли.

> …способ выпаривания рассола для получения соли в Нантвиче. Рассол кипятят в железных чанах площадью около трех квадратных футов и глубиной шесть дюймов; топливом служит каменный уголь из Стаффордшира, а один из самых маленьких чанов выпаривается за два часа.
>
> Для очистки и удаления накипи используют кровь бычков, коров и овец, которая, как сказано в «Философских трудах Королевского общества», номер 142, придает соли дурной запах.

Англосаксонское слово *wich* означало «место, где есть соль», и все английские города, названия которых оканчиваются на *– вич*, в прошлом были центрами солеварения. Но они не могли произвести достаточного количества соли для ньюфаундлендской трески.

Коллинз не советовал использовать французскую соль, которую считал вредной для здоровья. На это у него определенно были веские причины, помимо общей неприязни к французам. Контрабанда из Франции имела давние традиции, и самым популярным товаром у контрабандистов была соль, поскольку французы всеми способами старались уклониться от уплаты соляного налога (как, впрочем, и всех остальных налогов). «Ой, ее смыло дождем» или «Должно быть, ее кто-то украл» – вот самые распространенные отговорки, которые приходилось выслушивать сборщикам налогов. Британцы тоже ненавидели соляной налог, и властям даже приходилось обыскивать их дома в поисках неучтенной соли. Но французский соляной налог, *габель*, вызывал особую ненависть, и недовольство им было одной из причин Французской революции. Подобно многим революционным реформам, отмена соляного налога продержалась всего пятнадцать лет, а затем он был восстановлен и просуществовал до 1945 года. Один из способов уклониться от его уплаты – добывать соль самостоятельно, выварив рассол, и, вероятно, значительная часть соли, нелегально ввозимой в Англию, действительно была вредной для здоровья, как и предупреждал Коллинз.

Но французские купцы, отправляясь к Ньюфаундленду, заполняли трюмы своих кораблей легальной, высококачественной солью из Франции, которая одновременно служила балластом. Обратно они возвращались с полными трюмами солено-сушеной трески.

Наличие соли давало жителям Бретани огромное преимущество. Согласно договору, по которому герцогство Бретань вошло в состав Франции, бретонцы освобождались от габели. С XVI века соль добывали путем естественного выпаривания, и потому она производилась в южных регионах; юг Бретани был самой северной точкой Западной Европы, где производство соли оставалось рентабельным.

Бретань находится недалеко от Британии и вполне могла бы удовлетворить потребности англичан в соли – если бы французы не были их извечными врагами. Лучшей в Европе считалась соль из Португалии, из солеварен в Авейру: вовсе не случайно этот город стал и до сих пор остается центром производства солено-сушеной трески в стране. Бристольские купцы основали с португальцами несколько совместных предприятий. В обмен на соль британские власти обеспечивали португальским кораблям защиту от французов. (В 1510 году король Португалии жаловался французскому королю, что за последние десять лет французы захватили триста португальских судов.)

Взаимовыгодные отношения британцев и португальцев длились до 1581 года, когда Португалия объединилась с Испанией. Пиренейская уния образовалась в самый неподходящий момент для Португалии, которая в то время была крупной морской державой. В 1585 году британцы атаковали испанский рыболовный флот и разбили его, а военный флот Испании был разгромлен во время неудачной попытки вторжения в Англию. Португальский флот разделил судьбу испанского. Португальцы продолжали ловить рыбу в районе Большой банки вплоть до запрета, введенного канадским правительством в 1986 году, но недолговечная уния разрушила отношения португальцев с Британией, и они навсегда утратили ведущие позиции в добыче рыбы у Ньюфаундленда.

К тому времени, как Англия разорвала союзные отношения с Португалией, меньше чем через сто лет после первого плавания Кабота, ньюфаундлендская треска стала для британцев не просто объектом торговли, а стратегическим активом. Во второй половине XVI века британцы стали доминировать на рынке ньюфаундлендской рыбы, и причиной тому было огромное количество сушеной – именно сушеной, но не соленой – трески, которая требовалась Королевскому флоту, сражавшемуся с

французами. Англичане снабжали сушеной треской свой военно-морской флот, а излишки продавали. Они проворно ловили рыбу, но медленно приспосабливались к европейскому рынку и с трудом сбывали свои уловы в Средиземноморье, где люди предпочитали высококачественный продукт. После почти столетия свободной конкуренции испанские баски снова стали основными поставщиками сушеной трески для Средиземноморья – несмотря на то, что их секрет был раскрыт.

Попытки британцев расширить торговлю в значительной мере сдерживались их собственным законодательством. Ньюфаундлендская треска считалась стратегическим товаром, а потому торговля ею строго контролировалась, как если бы треска была боевым оружием. Для испанцев и португальцев треска также имела стратегическое значение, поскольку ею питались моряки во время экспедиций в тропики Нового Света, которые предпринимались все чаще. Но на Пиренейском полуострове существовал огромный внутренний рынок. Среди всех стран, добывавших треску, в Англии рынок был самым маленьким. При этом у англичан, которые потребляли гораздо меньше рыбы, чем испанцы и португальцы, имелись собственные богатые рыбные угодья. Тем не менее британская корона ограничила внешнюю торговлю треской, запретив британским судам продавать рыбу непосредственно в европейских портах.

Британцы вылавливали огромное по меркам того времени количество рыбы. Портовые города на западе страны продолжали расти. Все большую роль играл Плимут на полуострове Корнуолл, вытянутом в сторону Нового Света. В одном лишь этом городе базировались пятьдесят рыболовных судов, которые вели промысел у Ньюфаундленда, и в 1595 году сэр Уолтер Рэли писал: «Его потеря стала бы величайшим из ударов, когда-либо нанесенных по Англии».

В 1597 году флот из пятидесяти судов вернулся от Большой банки и подошел к южному побережью Корнуолла, к Плимуту. Подобное зрелище не увидеть в наши дни: двести парусов заполнили все небо, когда флот входил в гавань, окруженную зелеными холмами Девона. Длина каждого из этих двухмачтовых кораблей, на которых месяцами жили и работали десятки человек, не превышала тридцати метров. Купцы предпочли бы снаряжать более крупные корабли с вместительными трюмами, но морякам было удобнее прокладывать путь в неизведанных водах, среди опасных скал, на небольших судах. В ожидании возвращения плимутских рыбаков в маленьком портовом городе собрались купцы из Голландии, Франции и Ирландии, чтобы купить рыбу и доставить ее на рынки Европы.

Британцы продолжали упускать коммерческие возможности. В 1598 году ньюфаундлендский флот прибыл в Саутгемптон и продал большую часть трески французским купцам, которые перепродали рыбу в Испании. В то время во Франции шла религиозная война между католиками и гугенотами, и Ла-Рошель принадлежала протестантам, что сократило возможности французского флота. По мере ослабления португальского, испанского и французского флотов британцы начали осознавать коммерческий потенциал рыбного промысла у Ньюфаундленда. Под конец XVI века британские суда наконец получили разрешение поставлять ньюфаундлендскую треску напрямую в порты других стран. Получив такую свободу, британские купцы начали торговать треской, а затем и другими товарами.

Но по прошествии времени эти перемены в британской внешней торговле выглядят незначительными, поскольку в начале XVII века, когда они начались, был заложен фундамент для более важных изменений в мировой торговле. Небольшая группа протестантов, не признававших авторитет официальной церкви и бежавших из Англии в Голландию, разглядывала карту Нового Света и заметила на ней маленький крючкообразный выступ суши с любопытным названием – Кейп-Код, то есть Тресковый мыс.

Стыд, да и только!

СУШЕНАЯ ТРЕСКА

Хорошенько отбейте деревянной колотушкой в течение получаса или больше и положите вымачиваться на три дня, затем варите на небольшом огне около часа, так, чтобы вода едва покрывала рыбу, пока она не станет мягкой, после чего выньте и положите в смесь масла, яиц и горчицы. Или возьмите шесть картофелин (они круглый год продаются в семенных лавках), варите, пока не станут совсем мягкими, снимите кожуру. Нарежьте их, взбейте с маслом, выложите на рыбу и подавайте на стол. Некоторые используют пастернак.

Мне было бы стыдно, если бы для этого рецепта у меня не нашлось ничего лучше абердинской трески и бедного Джека, и я думаю, что не стоит и говорить что-либо о зеленой рыбе или бочковой треске, кроме того, что перед варкой их следует вымачивать в воде.

Джон Коллинз. Соль и рыболовство, 1682

См. также КАК ПРАВИЛЬНО ВЫМАЧИВАТЬ ТРЕСКУ.

4. Треска и скалы

ТЕМНОЕ ЭТО БЫЛО МЕСТО «ПОД КОТЛАМИ», В КОТОРЫХ КРУГЛЫЕ СУТКИ ВАРИЛИСЬ НЕМЫСЛИМЫЕ КОЛИЧЕСТВА РЫБЫ. РЫБА НА ЗАВТРАК, РЫБА НА ОБЕД, РЫБА НА УЖИН, ТАК ЧТО В КОНЦЕ КОНЦОВ НАЧИНАЕШЬ ОГЛЯДЫВАТЬСЯ: НЕ ТОРЧАТ ЛИ РЫБЬИ КОСТИ У ТЕБЯ СКВОЗЬ ОДЕЖДУ? ПРОСТРАНСТВО ПЕРЕД ДОМОМ СПЛОШЬ ЗАМОЩЕНО РАКОВИНКАМИ РАЗИНЕК. МИССИС ФУРИЯ ХАЗИ НОСИТ ОЖЕРЕЛЬЕ ИЗ ПОЛИРОВАННЫХ ТРЕСКОВЫХ ПОЗВОНКОВ, А У МИСТЕРА ХАЗИ ВСЕ СЧЕТНЫЕ КНИГИ ПЕРЕПЛЕТЕНЫ В ПЕРВОКЛАССНУЮ АКУЛЬЮ КОЖУ. ДАЖЕ МОЛОКО ТАМ С РЫБНЫМ ПРИВКУСОМ, ПО ПОВОДУ ЧЕГО Я ДОЛГО НЕДОУМЕВАЛ, ПОКА В ОДНО ПРЕКРАСНОЕ УТРО НЕ НАТКНУЛСЯ СЛУЧАЙНО ВО ВРЕМЯ ПРОГУЛКИ ВДОЛЬ БЕРЕГА СРЕДИ РЫБАЧЬИХ ЛОДОК НА ПЯТНИСТУЮ ХОЗЯЙСКУЮ КОРОВУ, КОТОРАЯ ПАСЛАСЬ ТАМ, ПОЕДАЯ РЫБЬИ ОСТАНКИ, И КОВЫЛЯЛА ПО ПЕСКУ, КОЕ-КАК ПЕРЕСТУПАЯ НОГАМИ И ВОЛОЧА НА КАЖДОМ СВОЕМ КОПЫТЕ ПО ОТСЕЧЕННОЙ ТРЕСКОВОЙ ГОЛОВЕ[13].

Герман Мелвилл. Моби Дик, или Белый Кит

За XVI век мир, известный европейцам, увеличился вдвое. В следующем столетии голландцам дважды приходилось предоставлять убежище английским пуританам: в небольшом, но хорошо защищенном портовом городке на оконечности острова Манхэттен и в Гвиане на северо-восточном побережье Южной

Америки. Из этих двух мест наилучшие возможности, пожалуй, предоставляла Гвиана.

Пятьюдесятью годами ранее в эти места сослали испанца по имени Хуан Мартинес – таков был вынесенный ему смертный приговор. Мартинеса признали виновником несчастного случая, в результате которого взорвался пороховой погреб, и в качестве наказания за халатность посадили в каноэ неподалеку от неизученного северо-восточного побережья Южной Америки, не снабдив даже продуктами. Лодку принесло прямо к одному из местных племен, никогда прежде не видевших европейцев. Индейцы завязали Мартинесу глаза и привезли его в величественный город, состоявший из одних дворцов. Мартинес пробыл там семь месяцев, после чего местные жители нагрузили его золотом и отпустили, снова завязав глаза на обратном пути. По крайней мере, так рассказывал сам Мартинес, когда прибыл на Тринидад.

Этот легендарный город был известен как Эльдорадо. Вскоре Мартинес умер в Пуэрто-Рико, и на протяжении столетий причиной его смерти считалось проклятие, наложенное на золото Гвианы. В начале XVII века уже все знали, что поиски Эльдорадо ничем хорошим не заканчиваются – они обернулись катастрофой даже для великого сэра Уолтера Рэли. Но такова была судьба многих экспедиций в Новый Свет.

Мир, ставший таким огромным, казался пустым и неизученным, и европейцами овладела страсть к исследованиям. Одни запасались питательной сушеной треской и отправлялись в Южную Америку на поиски золота, другие держали путь в Северную Америку – за той самой треской. Однако большинство путешественников, добиравшихся до Нового Света, по-прежнему искали Азию. В XVI веке Ньюфаундленд изображался на картах как остров у побережья Китая. Корабли европейцев заходили далеко на юг, до залива Фанди в заливе Мэн, но так и не нашли прохода в Азию. Испанцы и португальцы продвинулись на юг от Флориды до субантарктической оконечности Патагонии, но тоже не нашли вожделенный проход. Однако идея не умирала.

Французский король при поддержке лионских торговцев шелком отправил уроженца Флоренции Джованни да Верраццано на поиски короткого западного пути в Китай. Но итальянец, служивший французской короне, потерпел неудачу – вслед за испанцами и англичанами. В 1524 году его экспедиция, добравшись до мыса Кейп-Фир в нынешней Северной Каролине, повернула на север и двигалась вдоль казавшейся бесконечной береговой линии. Верраццано отмечал, что коренные жители «проворны и превосходно бегают», оптимистично прибавляя, что,

как он понял, это характерно для жителей Китая. Он проплыл вдоль побережья, обнаружил Нью-Йоркскую бухту, залив Наррагансетт и изогнутый полуостров, напоминающий руку, который он назвал Паллавичино – в честь итальянского генерала. Затем Веррацциано продолжил путь на север вдоль побережья Мэна, которое назвал «Землей плохих людей», до «земли, которую в стародавние времена открыли британцы». Израсходовав запасы продовольствия и открыв «7000 лиг новой береговой линии», но так и не отыскав прохода в Азию, он признал неудачу и вернулся во Францию, где настаивал на том, что за морем находится настоящий Новый Свет.

Но идеи сильнее фактов, и 78 лет спустя Бартоломью Госнольд все так же искал проход в Азию. В 1602 году Госнольд миновал Новую Шотландию и продвинулся дальше на юг, к Новой Англии, чтобы найти путь в Азию, где он намеревался собрать сассафрас, который высоко ценился за предполагаемое свойство излечивать сифилис.

Северная Америка богата сассафрасом. Индейцы добавляли листья этого дерева в суп. От сифилиса сассафрас не помогал, но из его корней делали превосходный напиток, впоследствии получивший название *рутбир* (корневое пиво). Госнольд не добрался до Китая, но вернулся в Европу с сассафрасом. «Порошок из сассафраса, – сообщал один из его офицеров, – исцелил члена нашей команды, который объелся брюшками морских собак, очень вкусным мясом».

Европейцы все еще не понимали, насколько велика найденная ими земля, преграждавшая собой путь в Азию. Казавшееся неудачным путешествие Госнольда в 1602 году вошло в историю главным образом из-за того, что он переименовал полуостров Паллавичино в Кейп-Код, сообщив, что его экспедиции, искавшей азиатский сассафрас, постоянно «докучала» треска.

Месяцы март, апрель и май – самые подходящие для ловли рыбы на этом побережье, и ее здесь так же много, как у Ньюфаундленда… Рыба здесь водится не только на глубине в семь морских саженей и на расстоянии меньше лиги от берега, но также на глубине сорок или пятьдесят саженей и дальше в море.

С точки зрения европейцев эпохи Великих географических открытий, Госнольд действительно «открыл» Новую Англию. Конечно, это побережье было известно и раньше, но больше 75 лет никого не интересовал полуостров Паллавичино. Мир узнал об этой территории именно благодаря названию, данному ей Госнольдом. Тресковый мыс на севере континента стал чем-то вроде Эльдорадо на юге.

В 1603 году бристольские купцы подтвердили рассказ Госнольда, сообщив не только об изобилии трески, но и о скалистом побережье залива Мэн, как нельзя лучше подходящем для заготовки рыбы. Один из побывавших здесь купцов, Джордж Уэймут, поведал об «огромной треске в большом изобилии – некоторые рыбины пяти футов длиной и трех в обхвате». Он также подтвердил наличие сассафраса, но об этом факте в итоге все позабыли.

Новые земли назвали Северной Виргинией. В 1607 году была предпринята попытка основать в этих местах поселение – в окрестностях нынешнего Брансуика в штате Мэн. Это привело к появлению первого океанского судна, построенного в Новой Англии: колонисты намеревались вернуться на нем в Англию после одной зимовки. Северная Виргиния казалась им «слишком холодной» и непригодной для жизни.

Карта Бартоломью Госнольда не сохранилась, но капитан Джон Смит либо видел ее, либо знал некоторые подробности плавания Госнольда. К тому времени, как отцы-пилигримы решили основать в Новом Свете поселение, Джон Смит был уже известным человеком: он основал колонию на юге Виргинии, а в 1614 году предпринял экспедицию в Северную Виргинию, после которой сколотил состояние на треске. На самом деле Смит надеялся заработать на китах, золоте и меди. Но не нашел их – как Рэли не нашел золото, а Госнольд не нашел Китай. Поэтому Смит поручил команде набить трюмы корабля соленой и сушеной треской. Он не скрывал своей нелюбви к рыбной ловле и поручил это дело экипажу, а сам вместе с немногочисленным отрядом отправился на маленьком судне исследовать берег. Прежде он уже изучил более 3000 миль маленьких бухт Чесапикского залива. Теперь Смит нанес на карту береговую линию от залива Пенобскот до Кейп-Кода, с двадцатью пятью «превосходными гаванями», глубину которых он промерил лотом. По какой-то причине среди них не оказалось Глостерской гавани.

Смит нанес на карту полуостров, где сегодня расположен Глостер, и назвал его в честь женщины, воспоминания о которой сохранил со времен турецкого плена. Но английский король Карл I переименовал полуостров в честь своей матери, Анны Датской, и с тех пор он называется Кейп-Энн. Ряду других объектов Смит тоже дал наименования, связанные с его пребыванием в Турции, но ни одно из них не сохранилось до наших дней. Новое название для Северной Виргинии – Новая Англия – оказалось более долговечным.

Смит привез на родину 7000 штук «зеленой» трески, которые продал в Англии, и 40 тысяч сушеных рыбин, которые реализовал

в Малаге (к тому времени Англия уже открыла торговлю с Европой). По свидетельству губернатора Плимутской колонии Уильяма Брэдфорда, отцы-пилигримы слышали, что Смит продал куда больше трески – 60 тысяч штук. Но ни один из пуритан не упоминал о том, что Смит подзаработал и на двадцати семи местных индейцах, которых заманил к себе на корабль, запер в трюме, а затем продал в рабство в Испании.

В 1616 году Смит опубликовал карту и описание Новой Англии в надежде заинтересовать будущих поселенцев. Изучив карту знаменитого капитана, отцы-пилигримы решили обратиться к английской короне с просьбой даровать им землю в Северной Виргинии, где и находился Кейп-Код. Брэдфорд писал: «Большинство склонялись к тому, чтобы отправиться в Плимут, по большей части в надежде заработать на рыбе, которая была обнаружена в тех краях». Когда британский суд поинтересовался, какой прибыльной деятельностью они могут заняться на даруемой земле, будущие колонисты назвали рыболовство.

Из всех неправдоподобных американских историй успеха той эпохи самой невероятной выглядит история отцов-пилигримов. Они отправились в плавание, чтобы исповедовать свою религию и ловить рыбу в Новом Свете. Колонисты прибыли на место в начале зимы, что указывает на то, как мало они знали об искусстве выживания. Как бы то ни было, первые поселенцы в Новой Англии собирались заниматься рыболовством, а не сельским хозяйством, и у здешних берегов, в отличие от Ньюфаундленда, промысловый сезон длится даже зимой; впрочем, сами колонисты об этом определенно не задумывались. Так почему же отцы-пилигримы страдали от голода на самых богатых рыбных угодьях в истории?

По всей видимости, религиозные фанатики не позаботились о том, чтобы захватить с собой достаточное количество рыболовных снастей, – не говоря уже об умении ими пользоваться. Они ровным счетом ничего не знали о рыболовстве. В 1616 году рыбным промыслом в Новой Англии занимались четыре или пять английских судов. В 1621 году, через год после основания Плимутской колонии, когда отцы-пилигримы почти голодали, в водах Новой Англии успешно ловили треску десять британских судов. На следующий год их здесь было уже тридцать семь, а к 1624 году стало пятьдесят.

Проблемы отцов-пилигримов отчасти объяснялись тем, что поток поселенцев не иссякал: на второй год их стало больше на тридцать пять человек, а в 1622 году – еще на шестьдесят семь. Объединял этих людей религиозный пыл. Но они не умели не только ловить рыбу, но и охотиться. Кроме того, они были

плохими фермерами. В сущности, богатые урожаи они стали получать только после того, как научились ловить треску и удобрять землю отходами от ее обработки. Похоже, в первые годы у них лучше всего получалось добывать себе пищу, отыскивая богатые запасы продуктов, принадлежавшие индейцам.

Треска на сушилках, Марблхед, Массачусетс. Фрагмент иллюстрации «Вид на Скиннерс-Хед» из журнала Gleason's Pictorial, вып. 6, 1854 год. Музей Пибоди в Эссексе, Массачусетс

Положение усугублялось тем, что отцы-пилигримы, будучи англичанами, не желали есть незнакомую пищу. Коренные жители Новой Англии называли себя *наумкиг* и принадлежали к племени массачусет. Свои земли они тоже называли Наумкиг, что означало «рыбное место». Индейцы наумкиг плели лески и сети из растительных волокон, а из костей животных изготавливали крючки. Они добывали треску и другую рыбу, которая подходила к берегу, охотились с гарпуном на полутораметровых осетров, ловили угрей и собирали моллюсков на берегу. Наумкиг показали отцам-пилигримам, как вскрывать больших моллюсков с толстой раковиной (венерок) и маленьких, с тонкой раковиной, которые им нравились больше (современные жители Новой Англии называют их *steamers*, от *steam* – «готовить на пару́»).

«О боже!» – в ужасе отшатывались поселенцы. Такое они есть не станут! Мидии, которые в изобилии водились в здешних водах, тоже были отвергнуты; в Новой Англии их начали употреблять в

пищу только в 1980-х годах. Омаров было так много, что они выползали из моря и толпились на пляже, угрожающе шевеля клешнями. Но отцы-пилигримы и большинство других людей вплоть до XX века не хотели ловить и есть этих огромных пятнистых морских чудовищ. Вероятно, лишь от отчаяния поселенцы в какой-то момент опустились до того, что стали питаться омарами. В 1622 году Брэдфорд со стыдом признавался: положение настолько ухудшилось, что «единственным блюдом, которое они могли предложить друзьям, был омар».

Так чем же собирались питаться эти люди, явно не отличавшиеся широтой взглядов? За отказ есть любых морских обитателей, кроме рыбы, индейцы наумкиг называли их *киншон*, что в переводе значит «рыба». Отцы-пилигримы не умели рыбачить, но были упорны. В 1623 году они основали рыболовецкую артель в Глостере, но их постигла неудача. Еще одну попытку они предприняли два года спустя – и вновь не добились успеха. Но затем поселенцы послали в Англию за снаряжением и советом и с помощью англичан, которых называли «странствующими торговцами», постепенно овладели искусством рыболовного промысла. Рыболовецкие артели появились в Салеме, Дорчестере, Марблхеде и в заливе Пенобскот. Для получения соли использовались приливные водоемы, заполнявшиеся морской водой. Поселенцы торговали в основном с баскским портом Бильбао, и вскоре их суда начали возвращаться с полными трюмами испанской соли. Они также наладили торговлю с «сахарными колониями» Вест-Индии, и уже в 1638 году один из кораблей привез им соль с острова Тортуга. Путем торговли жители Новой Англии решали проблему с солью, которую британцам не удавалось решить дипломатическим путем.

В 1629 году пуританский священник Фрэнсис Хиггинсон писал, что в Салеме «изобилие морской рыбы почти невероятное». К концу столетия Салем прославился массовой истерией, но изначально он был известен тресковым промыслом. Когда в 1692 году в городе был созван печально знаменитый суд, допросивший сотни женщин, подозреваемых в колдовстве, и приговоривший к повешению девятнадцать человек, на его печати была изображена треска.

Прошло меньше тридцати лет после слухов о том, что Смит продал не 47 тысяч, а фантастические 60 тысяч рыбин, и вот в 1640 году колония Массачусетского залива поставила на мировой рынок уже 300 тысяч.

Главным фактором, определившим различия в судьбе северных и южных земель (первые стали восточными

провинциями Канады, а вторые – Новой Англией в составе США), был климат. У побережья Ньюфаундленда, на Большой банке и в заливе Святого Лаврентия рыбу можно было ловить только летом. Корабли отплывали из Европы в апреле, когда дул сильный восточный ветер. Мореплаватели, пересекавшие Атлантический океан, старались подгадать, чтобы ветер дул в корму и можно было плыть по ветру на одной широте, – этот метод назывался отшествием к весту (или к осту, если речь шла о пути из Америки в Европу). Так поступали Колумб, Кабот и многие другие. Надежный способ определения долготы появился только в XVIII веке, и это объясняет, почему многие мореплаватели, достигавшие побережья Нового Света от Багамских островов до Ньюфаундленда, верили, что добрались до Азии. В XVI веке астрономическая навигация была довольно примитивной: широту определяли по положению Полярной звезды или солнца. Корабли из Бристоля, державшие курс строго на запад, достигали побережья Лабрадора и поворачивали на юг, к Ньюфаундленду. Рыболовы из Бретани, следуя за солнцем, попадали к Большой банке и поселению Сент-Джонс. Если же корабль покидал порт Ла-Рошели, огибая два острова, защищавших гавань, а затем продолжал двигаться вдоль той же широты, то добирался до острова Кейп-Бретон, где было основано французское поселение Луисбург – специально для приема судов из Ла-Рошели.

Каждую весну европейцы прибывали к северным отмелям для добычи рыбы и искали на побережье Ньюфаундленда места, подходящие для сушки улова, – их называли рыбными пунктами. По сложившейся традиции в первую очередь обслуживали тех, кто пришел раньше. Рыбу сушили на еловых ветках, и поскольку редкие хвойные леса на севере росли медленно, а каждую весну здесь появлялись новые рыбные пункты, остров почти лишился растительности. Европейцы добывали рыбу все лето, а затем, пока не встал лед, старались поймать западный ветер, чтобы вернуться обратно и продать улов. Затем рыбаки начали оставлять сторожей, чтобы те следили за рыбными пунктами зимой. Эти люди были обречены на полное одиночество, поскольку Ньюфаундленд не привлекал поселенцев.

Крупнейший город Ньюфаундленда, Сент-Джонс, как и Петти-Харбор на другой стороне мыса Кейп-Спир, расположен дальше всего от Канады и Северной Америки и ближе всего к Европе. Вся экономика Ньюфаундленда строилась на том, что европейцы прибывали сюда на несколько месяцев, ловили рыбу и увозили улов в Европу.

В Новой Англии климат мягче: более теплые зимы, незамерзающие гавани, более длинный период вегетации и

пригодная для возделывания земля. Но в первые годы важнее было то обстоятельство, что во время зимнего нереста треска подходила ближе к берегу. Самая подходящая температура для нереста трески – от 4,5 до 8,5 °С. Эксперименты показывают, что при температуре 8,5 °С мальки появляются из икринок на десятый или одиннадцатый день, при 6 °С – на четырнадцатый или пятнадцатый, а при 3,5–4 °С – с двадцатого по двадцать третий день. Треска ищет воду с температурой 8,5 °С и нерестится в разгар зимы у побережья Новой Англии, ближе к весне – в окрестностях Мэна, а летом – возле Ньюфаундленда.

Люди, жившие на берегах Северной Атлантики, традиционно сочетали земледелие и рыболовство. В Исландии, где, как и на Ньюфаундленде, мало пригодной для возделывания земли и короткий период вегетации, местное население наряду с рыболовством занималось и сельским хозяйством – как минимум разведением овец. Треска уходит от южного побережья Исландии зимой, когда солнце лишь ненадолго показывается над горизонтом и фермерам почти нечего делать. Даже в наше время немногие исландцы официально считаются рыбаками, поскольку большинство причисляют себя к фермерам. Но даже если бы рыбакам Ньюфаундленда удавалось возделывать неплодородную почву в условиях короткого сезона, треска у их берегов все равно появлялась бы только летом и рыболовный сезон совпадал бы с сельскохозяйственным.

В Новой Англии, самом южном районе обитания атлантической трески, два рыболовных сезона: зимой в прибрежных водах и летом в открытом море. Кроме того, там плодородные земли. Если Ньюфаундленд оставался малоосвоенной территорией с летними рыбными пунктами, то в Массачусетсе было постоянное население, которому требовались бондари, кузнецы, пекари, кораблестроители – иными словами, ремесленники, люди с семьями, составляющие основу сообщества. Это сообщество постепенно становилось сельскохозяйственным, поскольку поселенцы продвигались на запад в поисках плодородных земель, чтобы выращивать продукты для растущего рынка на побережье. Будучи самой процветающей американской колонией к северу от Виргинии, Новая Англия имела все условия для развития торговли. Треска пользовалась спросом в Европе и европейских колониях и повышала покупательную способность местного населения, которое, в свою очередь, нуждалось в европейских товарах. Именно благодаря этому появился Бостон.

Экономика Новой Англии не способствовала развитию Ньюфаундленда и Новой Шотландии, а напротив, истощала их

экономики. Эти северные территории, не имевшие собственного населения и внутреннего рынка, оставались рыбацкими форпостами, которые обслуживал Бостон. Улов трески, добытый у берегов Ньюфаундленда за летний сезон, с апреля по сентябрь, был больше, чем могли вместить трюмы рыболовных судов. Торговые суда, получившие прозвище *sack ships* («корабли-мехи»), поскольку перевозили *vin sec*, белое сухое французское вино, приходили из Англии, загружали в трюмы треску и везли ее в Испанию, откуда возвращались обратно в Англию с вином и другими товарами с юга Европы. Они подстегивали развитие торговли в Англии – но не в Новой Шотландии и не на Ньюфаундленде. По мере того как Бостон рос и богател за счет этой трехсторонней торговли, «корабли-мехи» все чаще курсировали между Ньюфаундлендом и Бостоном. Ньюфаундлендская треска продавалась в Бостоне, а на вырученные деньги покупались продукты сельского хозяйства, такие как зерно и скот, которые доставляли на Ньюфаундленд. Вплоть до моратория 1992 года многие рыбаки Ньюфаундленда продавали треску в Бостоне. Таким образом, Новая Англия развивалась, а северные колонии, специализировавшиеся на добыче рыбы, оставались далекими фронтирами с малочисленным населением, которое постепенно сокращалось. Жизнь там была слишком тяжелой, и многие люди переселялись в процветающие колонии Новой Англии.

Тем временем жители Новой Англии становились успешными и независимыми коммерсантами, ненавидевшими монополии. Владельцы сахарных плантаций Вест-Индии богатели на защищенных рынках, тогда как население северных колоний преуспевало в условиях свободной торговли, свойственных капитализму. Так в Новой Англии возник культ индивидуализма, а коммерция превратились почти в религию. Даже рыбаки были независимыми предпринимателями, работавшими не за зарплату, а за долю в выручке (такая практика по сей день распространена по всему миру). Знаменитый экономист XVIII века Адам Смит в своем фундаментальном труде о капитализме «Исследование о природе и причинах богатства народов» отдал должное рыбакам из Новой Англии. Смит считал рыболовную отрасль превосходным примером процветания экономики в условиях свободной торговли.

Британская корона никому не собиралась предоставлять подобную свободу, но теперь у нее появилась колония, которая не нуждалась в метрополии: опасный прецедент в самом сердце империи.

Чаудер и Дэниел Уэбстер

Дэниел Уэбстер[14], который однажды произнес в американском сенате длинную речь о достоинствах супа чаудер, считался авторитетным специалистом в этом вопросе.

ЧАУДЕР НА БОЛЬШУЮ КОМПАНИЮ

Возьмите треску весом в десять фунтов, хорошо почищенную, но с кожей. Разрежьте на куски весом полтора фунта, оставив голову целой. Возьмите полтора фунта жирной свиной солонины и нарежьте тонкими ломтями. То же самое сделайте с двенадцатью картофелинами. Затем возьмите самый большой котелок из всех, что у вас есть. Сначала вытопите жир из свинины, затем извлеките кусочки мяса, оставив жир. Добавьте три части воды и выложите слой рыбы – так, чтобы она покрыла дно котелка; затем добавьте слой картофеля, затем две столовые ложки соли, чайную ложку перца, затем свинину, еще один слой рыбы и оставшийся картофель.

Долейте в котелок воды, чтобы она покрыла ингредиенты. Поставьте на сильный огонь и варите 25 минут. Затем вскипятите кварту молока и возьмите десять сухих крекеров, измельченных и вымоченных в холодной воде. Добавьте в котелок молоко и крекеры. Варите еще пять минут. Если вы в точности следовали указаниям, чаудер будет превосходным. Можно добавить лук, если вы любите его аромат.

Этот чаудер подходит для большой компании рыбаков.

Дэниел Уэбстер. Из «Поваренной книги янки Новой Англии» под ред. Имоджин Уолкотт, 1939

Сохранились и другие рецепты чаудера, приписываемые Дэниелу Уэбстеру. Его биограф Сэмюэл Лаймен приводит слова Уэбстера, завершавшие один из рецептов: «Если это блюдо, от которого поднимается пар, поставить перед вами после долгого утра, посвященного бодрящим спортивным занятиям, вы больше не будете завидовать богам».

См. также ЧАУДЕР.

5. Некоторые неотъемлемые права

СКАЖИТЕ, СЭР, ЧТО В МИРЕ МОЖЕТ СРАВНИТЬСЯ С ЭТИМ? ОТБРОСЬТЕ ВСЕ ОСТАЛЬНОЕ И ВЗГЛЯНИТЕ НА ТО, КАК ЖИТЕЛИ НОВОЙ АНГЛИИ ПОСТАВИЛИ ПРОМЫСЕЛ РЫБЫ. СЛЕДУЯ ЗА НИМИ СРЕДИ ВЗДЫМАЮЩИХСЯ ГОР ЛЬДА И НАБЛЮДАЯ, КАК ОНИ ПРОБИРАЮТСЯ В САМЫЕ ДАЛЬНИЕ ЗАКОУЛКИ ГУДЗОНОВА ЗАЛИВА И ПРОЛИВА ДЕЙВИСА, СЛЕДУЯ ЗА НИМИ ЗА ПОЛЯРНЫМ КРУГОМ, МЫ ПОНИМАЕМ, ЧТО ОНИ ПРОНИКЛИ В ПРОТИВОЛЕЖАЩИЙ РЕГИОН ПОЛЯРНОГО ХОЛОДА. НЕТ ТАКОГО МОРЯ, КОТОРОЕ НЕ ПОТРЕВОЖИЛИ БЫ ИХ РЫБОЛОВНЫЕ СУДА, НЕТ ТАКОГО КЛИМАТА, КОТОРЫЙ НЕ СТАЛ БЫ СВИДЕТЕЛЕМ ИХ ТЯЖЕЛОГО ТРУДА. НИ УПОРСТВО ГОЛЛАНДЦЕВ, НИ ПРЕДПРИИМЧИВОСТЬ ФРАНЦУЗОВ, НИ РАСТОРОПНОСТЬ И БЛАГОРАЗУМИЕ АНГЛИЧАН НЕ СМОГЛИ БЫ ДОВЕСТИ ЭТО ЧРЕЗВЫЧАЙНО ОПАСНОЕ И ПРИБЫЛЬНОЕ ДЕЛО ДО ТАКОГО УРОВНЯ, КАК ЭТИ ЛЮДИ.

Эдмунд Бёрк. Выступление в британской Палате общин, март 1775 года

К XVIII веку треска превратила Новую Англию из далекой колонии с голодающими поселенцами в крупного игрока на международном рынке. В Массачусетсе треска была уже не просто товаром, а настоящим фетишем. Так называемая «тресковая аристократия», семейное богатство которой уходило корнями к промыслу трески в XVII веке, открыто поклонялась рыбе как символу своего благосостояния. Треска появлялась на официальных гербах, от печатей *Plymouth Land Company* и штата

Нью-Гэмпшир 1776 года до эмблемы *Salem Gazette*: два индейца, держащие щит, и рыба над их головами. На многих ранних американских монетах, отчеканенных с 1776 по 1778 год, тоже изображалась треска, а в 1755 году для колонии Массачусетского залива была выпущена почтовая марка стоимостью два пенса с изображением трески и словами «главный товар Массачусетса».

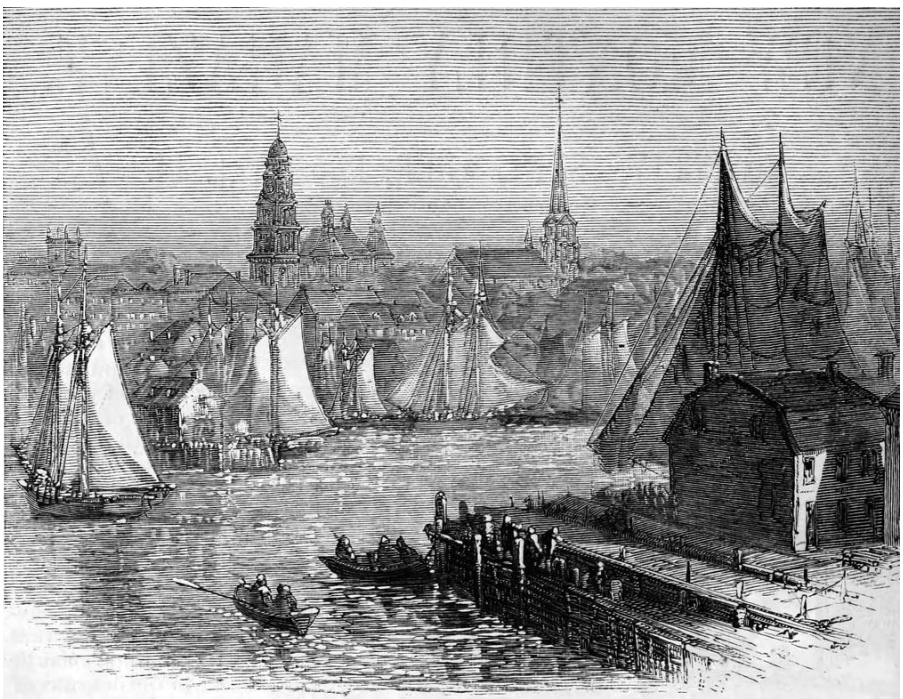
Первые «тресковые аристократы», строившие особняки, чтобы продемонстрировать свое богатство, украшали их изображениями трески. В 1743 году один судовладелец, полковник Бенджамин Пикман, украсил позолоченной треской каждый пролет лестницы в своем особняке в Салеме. В здании бостонской ратуши позолоченная треска была подвешена к потолку, но в 1747 году здание сгорело – вместе с треской и всем остальным. После Американской революции вырезанную из дерева треску повесили в бостонском Старом Капитолии, правительственном здании в начале Стейт-стрит; это было сделано по настоянию Джона Роу, который, как и большинство бостонских революционеров, был купцом. Когда в 1798 году законодательное собрание Массачусетса переехало в другое здание, вместе с ним переехала и треска. В 1895 году законодатели снова переезжали, и помощник швейцара торжественно спустил треску, после чего ее завернули в американский флаг, погрузили на дроги и перевезли на новое место в сопровождении трех членов законодательного собрания и парламентского пристава. Когда торжественная процессия вошла в новый зал заседаний, все встали с мест и приветствовали ее бурными аплодисментами.

Все это доказывает, что жители Новой Англии – великие мастера подурачиться.

Во время последнего переезда три конгрессмена, которым было поручено изучить историю деревянной рыбы, представили доклад, посвященный исключительно торговле треской: о том, как сушеную треску из Новой Англии обменивали в Европе на соль, фрукты и вино, а в Вест-Индии – на патоку, пряности и кофе. Но в докладе, как и во многих других документах о торговле в Новой Англии, не упоминался один неотъемлемый элемент этого товарного обмена: люди.

Производство сахара – чрезвычайно трудоемкая отрасль сельского хозяйства, и в XVII веке основная стратегия производителей заключалась в том, чтобы снижать стоимость рабочей силы за счет эксплуатации рабов. В период сбора урожая рабы трудились на сахарных плантациях по шестнадцать часов в сутки и даже больше: они вручную срезали стебли тростника как можно ближе к земле, сжигали остатки на полях, доставляли тростник на мельницу, измельчали и варили. Для работы под

палящим тропическим солнцем рабам были необходимы соль и белок. Но плантаторы не желали тратить ценную землю, занятую сахарным тростником, на выращивание пищи для сотен тысяч африканцев, которых привозили на каждый маленький остров Карибского моря. На Карибских островах почти не производили продуктов питания. Сначала рабов кормили завозимой из Британии солониной, но вскоре колонии Новой Англии предложили другой дешевый продукт длительного хранения – сушеную треску.



Гавань Глостера в XVIII веке. Ксилография. *Архив Беттмана / Corbis*

Для торговцев сушеной треской огромное преимущество карибского рынка заключалось в том, что конечными потребителями здесь были неприхотливые рабы. Солено-сушеная треска – капризный продукт. Плохая обработка рыбы перед засушкой, неподходящие погодные условия во время сушки, избыток или недостаток соли, неправильное хранение – эти и другие факторы делали рыбу непригодной для взыскательных средиземноморских покупателей. Вест-Индия стала растущим рынком для дешевого некондиционного товара. Сушеная треска самого низкого качества даже получила торговое название «Вест-Индия».

В торговле действует почти нерушимый закон: высокий спрос

на небогатом рынке, где потребители охотно покупают некачественный товар, – это непреодолимая рыночная сила. Поначалу это просто возможность продавать брак, который в ином случае пришлось бы списать в убытки. Но затем производители один за другим переориентируются на ходкий, дешевый и прибыльный продукт, потому что так проще. Сорт «Вест-Индия» занимал все большую долю в поставках солено-сушеной трески из Новой Англии, Новой Шотландии и – в меньшей степени – Ньюфаундленда. Именно Новая Шотландия стала специализироваться на мелкой и низкокачественной сушеной треске для Вест-Индии.

Для жителей Новой Англии первым товаром из Карибского бассейна стала соль с острова Тортуга. Но вскоре торговые суда начали возвращаться не только с солью, но и с индиго, хлопком, табаком и сахаром. Всего через 25 лет после прибытия отцов-пилигримов колонисты из Новой Англии уже вели трехстороннюю торговлю. Лучшую рыбу всегда продавали в Испании. Главным торговым партнером Бостона стал Бильбао, где закупались вино, фрукты, железо и уголь. Затем купцы плыли в Вест-Индию, продавали там некоторые испанские товары и самую дешевую треску, покупали сахар, патоку, табак, хлопок и соль. В Бостон корабли возвращались со средиземноморскими и карибскими товарами. Таким образом, торговцы получали прибыль в каждом из портов.

Очень быстро был сделан следующий шаг, логичный с точки зрения коммерции. В 1645 году судно из Новой Англии доставило товар на Канарские острова, после чего торговцы купили африканских рабов на островах Зеленого Мыса и продали их на Барбадосе, вернувшись в Бостон с вином, сахаром, солью и табаком. Затем на запад последовала партия сушеной трески, и вскоре поставки трески, рабов и патоки стали звеньями единой торговой цепи.

Сотрудники Службы национальных парков, которые работали над экспозицией музея, посвященного торговому порту Салема XVII века, тщательно проверяли судовые документы, готовясь к нападкам, но с облегчением выдохнули, не обнаружив ни одной записи о перевозке рабов судами из Салема. Но им не стоило бы особо радоваться. Помимо того факта, что торговля рабами по большей части проходила тайно, при поиске таких документов не учитывается еще одно важное обстоятельство. Независимо от того, сколько судов перевозили или не перевозили рабов либо сколько купцов из Новой Англии покупали или не покупали африканцев, торговавшие треской жители Новой Англии были глубоко вовлечены в работорговлю – и не только потому, что

поставляли свои продукты на плантации. В Западной Африке рабов выменивали на треску, а рынок стокфиска существует там по сей день.

Французский политик Алексис де Токвиль в своем трактате «Демократия в Америке», опубликованном в 1835 году, писал о внутреннем противоречии в характере жителей Новой Англии. «Но ни в одной части страны принцип свободы не осуществлялся столь полно и столь широко, как в штатах Новой Англии», – отмечал Токвиль и приступал к описанию того, что он назвал «великой социальной загадкой» США. Свободолюбивые жители Новой Англии мирились с жестоким угнетением и социальной несправедливостью. Токвиль описывает законодательство Коннектикута, в котором богохульство и прелюбодеяние карались смертной казнью, а также рассказывает о том, что в Бостоне было создано общество, которое боролось против ношения длинных волос. Отношение к работорговле – еще один пример нравственных противоречий, о которых писал Токвиль. Жители Новой Англии были поборниками индивидуальных свобод и даже открыто осуждали рабство, но вместе с тем богатели, поставляя карибским плантаторам бочки дешевой еды, чтобы рабы могли работать по шестнадцать часов в сутки. В удачные годы первого десятилетия XVIII века из Бостона в Вест-Индию ходило более 300 судов.

Появление более быстроходного рыбацкого судна – шхуны – позволило производить еще больше дешевого продукта. В 1713 году была спущена на воду первая шхуна в Истерн-Пойнте в Глостере, которую построил Эндрю Робертсон. Хотя в Европе и раньше экспериментировали с таким типом такелажа, именно шхуна из Глостера произвела революцию в мореплавании и рыболовстве. Это было маленькое, изящное двухмачтовое судно с косым парусным вооружением, способное нести огромные топсели. В Новой Англии даже появилось слово *scoon*, которое означало «легко скользить по воде». На всех парусах при хорошем ветре, спокойном море и небольшом крене шхуна действительно словно скользит по воде – картина, которую ничто не превзошло по красоте за всю историю мореплавания. Но этим судам нередко приходилось курсировать среди банок, взбираясь на волны, высотой не уступавшие их мачтам, а затем скатываясь с них. Сократив время перехода от банки Джорджес до сушилок для рыбы на берегу, шхуны помогли нарастить производство солено-сушеной трески сорта «Вест-Индия».

Среди лучших клиентов Новой Англии были французские колонии Сан-Доминго (Гаити), Мартиника и Гваделупа, а также голландская колония Суринам (Нидерландская Гвиана). Основой

экономики этих колоний служили плантации, и французские владения были чрезвычайно прибыльными. После 1680 года французы ежегодно закупали для Мартиники более тысячи африканских рабов. В XVIII веке в Сан-Доминго привозили в среднем 8000 человек в год. Многие рабы приходили на смену тем, кто умирал от непосильной работы, но африканское население, питавшееся дешевой сушеной треской, быстро росло.

Французские рыбные промыслы не могли удовлетворить возросший спрос. Карибский рынок требовал трески, высушенной до твердого состояния, которая могла храниться в тропическом климате. А у французов для сушки рыбы не хватало береговой линии. За XVIII век небольшие французские владения на Ньюфаундленде сократились почти до нуля. Британцы основали рыболовную базу на восточном берегу – на самом мысу, поближе к банкам. Французы выходили на промысел с южного побережья острова, в залив Пласеншиа, где были удобные, свободные ото льда бухты и много сельди, которую использовали в качестве наживки; неподалеку находился полуостров Гаспе, принадлежавший французам. В 1713 году, после столкновений с британцами, французы согласились покинуть эту территорию и обменяли ее на северный берег Ньюфаундленда, который с тех пор стал называться Французским берегом. Удаленный от других французских территорий и от мест рыболовства, этот район был не очень удобен для сушки трески. После следующей войны позиции французов только ухудшились.

Первым глобальным конфликтом в истории человечества стала Семилетняя война, известная в США как Война с французами и индейцами. В конце 1750-х годов Франция и Британия воевали между собой не только в Европе, но еще и в Индии, на Карибских островах и в Северной Америке. 13 сентября 1759 года французы за двадцать минут потеряли Новую Францию. Британский генерал Джеймс Вольф вышел со своими войсками на равнину, ведущую к Квебекской крепости, и застал врасплох французский гарнизон под командованием генерала Луи де Монкальма. Монкальм, который прежде не раз побеждал в боях англичан, совершил ошибку, покинув крепость и встретив неожиданную атаку неприятеля на ровной местности за пределами бастионов. Через несколько минут после начала сражения оба генерала лежали на смертном одре, а Квебек пал.

Вместо того чтобы сразу воспользоваться плодами военных побед, британцы три года раздумывали, что можно получить от французов. Одни хотели оставить Франции ее тресковую колонию в Северной Америке, а в качестве платы за мир забрать колонию, где выращивали сахарный тростник. Гваделупа производила

больше сахара, чем вся британская Вест-Индия. Но вопрос был не в том, что ценнее – сахар или треска и пушнина. Споры велись о том, как лучше закрепиться в Северной Америке. Учитывая настроения колонистов, а также все большую экономическую независимость и рост населения Новой Англии и других североамериканских колоний, Британия боялась потерять Северную Америку. Звучали аргументы, что присутствие французов, то есть врага за спиной, заставит колонистов хранить верность Британской империи. Но в итоге британцы пришли к выводу, что лучше захватить как можно больше североамериканских территорий. В 1763 году они решили отобрать у Франции все владения в Северной Америке, оставив ей лишь два крошечных острова у южного побережья Ньюфаундленда – Сен-Пьер и Микелон.

По иронии судьбы, когда Франция оставила за собой Гваделупу, но потеряла Канаду (то есть сохранила рабовладельческие колонии, но утратила рыболовецкие), потребность в сушеной треске сорта «Вест-Индия» на французских Карибах привела к столкновению интересов британской короны и жителей Новой Англии. Конфликт проистекал из законов о торговле и судоходстве, составлявших основу существования Британской империи: колонисты были обязаны продавать произведенные ими товары в Англии и там же покупать все необходимое. Закон запрещал жителям Новой Англии напрямую торговать с Испанией и Карибскими островами; то есть колонисты должны были продавать свою треску в Англии, а затем там же покупать испанское вино и железо.

У британцев были серьезные основания беспокоиться по поводу Северной Америки. В 1677 году, за 98 лет до того, как стремление американцев к независимости вылилось в настоящую войну, британское правительство получило от колонистов Новой Англии вежливое послание, к которому прилагались десять бочонков клюквы, два бочонка кукурузного пудинга и тысяча штук сушеной трески. В послании, пусть и не таком кислом, как десять бочек клюквы, говорилось: «Мы смиренно предполагаем, что действие законов Англии ограничено четырьмя морями и не распространяется на Америку. Подданные Его Величества, живущие здесь, не представлены в парламенте, и поэтому мы не считаем, что он может ограничивать нашу торговлю».

Неизвестно, как поступил Карл II с сушеной треской и клюквой, но менять законы о торговле и судоходстве он не стал. Эти законы изменились под воздействием рыночных сил. Английский рынок был слишком мал для того количества трески, которое производила Новая Англия. Всю ее было невозможно

продать в Британии, а грузовместимость британского торгового флота не позволяла реэкспортировать такие объемы. Несмотря на законы о торговле и судоходстве, британцам пришлось разрешить жителям Новой Англии самостоятельно торговать треской.

Как отмечал Адам Смит, торговля развивается, если освободить ее от ограничений. К 1700 году британская Вест-Индия уже не могла принять всю треску из Новой Англии. Не могла она и обеспечить сырьем североамериканских производителей рома, побочного продукта торговли треской. Разница между Новой Англией и Ньюфаундлендом применительно к рому заключалась в том, что Ньюфаундленд импортировал ямайский ром и разливал его по бутылкам (эта традиция сохранилась до сих пор), тогда как Новая Англия импортировала патоку и развивала собственное производство рома, чтобы затем продавать его на зарубежных рынках. Теперь платить за рабов в Западной Африке можно было наличными деньгами, сушеной треской или бостонским ромом.

Производители рома из Массачусетса и Род-Айленда становились непосредственными участниками работорговли. *Felton & Company,* бостонская компания – производитель рома, основанная в начале XIX века, с удивительной откровенностью описывала свой бизнес в брошюре 1936 года: «Судовладельцы создали торговый цикл, включающий перевозку рабов в Вест-Индию, поставку черной патоки с этих островов в Бостон и другие порты Новой Англии и, наконец, поставку рома в Африку».

Вскоре оказалось, что Британская империя не только слишком тесна для трески из Новой Англии, но и не способна поставлять достаточно патоки для тамошнего производства рома. Общий объем производства патоки в британской Вест-Индии составлял менее двух третей импорта одного лишь Род-Айленда. Если французские колонии нуждались в треске из Новой Англии, то Новая Англия нуждалась во французской патоке.

В 1733 году британские власти, которые больше ста лет назад дали жителям Новой Англии возможность оценить преимущества свободной торговли, решили регулировать поставки патоки – в качестве первого шага к контролю над всей торговлей. Но в итоге эта мера стала одним из первых непреднамеренных шагов к развалу Британской империи.

«Вест-Индия» в Вест-Индии

ТАКИЕ ТЯЖЕЛЫЕ ДНИ,
СОГЛАСИСЬ,
ЧТО ДАЖЕ СОЛЕНУЮ РЫБУ И

РИС

НЕ МОЖЕМ ПОЗВОЛИТЬ СЕБЕ.

Калипсо 1940-х годов в исполнении «Рычащего Тигра» (Невилла Маркано)

В прошлом в Пуэрто-Рико часто можно было услышать *piropea* – непристойный комплимент в адрес красивой женщины, который звучал так: *Tanto carne, y yo comiendo bacalao* («Столько мяса, а мне приходится есть сушеную треску»). В наши дни мясо дешевле сушеной трески, но выражение, как и сам жанр *piropea*, сохранилось.

Солено-сушеная треска сорта «Вест-Индия» стоила недорого, и из нее и других дешевых продуктов готовили популярные блюда. С тех пор треска подорожала, но рецепты остались прежними. На всех Карибских островах любят есть треску с рисом: это блюдо распространено не меньше, чем треска с корнеплодами. Изначально это был способ надолго растянуть запасы сушеной трески, и блюдо готовили из хвоста или других отходов. Иногда из рыбьих костей варили бульон, а уже в нем готовили рис, и в Пуэрто-Рико такое кушанье называли *Mira Bacalao* («Найди треску»).

СУШЕНАЯ ТРЕСКА С РИСОМ

Это любимое блюдо местных жителей. Солено-сушеную треску с рисом готовят следующим образом: полфунта трески и пинту риса варят вместе с небольшим количеством жирной свиной солонины и кусочком сливочного масла.

Кэролайн Салливан. Поваренная книга Ямайки. Кингстон, 1893

См. также ДИАСПОРА ТРЕСКИ СОРТА «ВЕСТ-ИНДИЯ».

6. Тресковая война, прогремевшая на весь мир

НА ПРИСТАНИ БЫЛА СЛОЖЕНА СУШЕНАЯ РЫБА, КОТОРАЯ ВЫГЛЯДЕЛА КАК СВЯЗКИ ДОЩЕЧЕК ИЗ КЛЕНА И ЖЕЛТОЙ БЕРЕЗЫ С ОСТАВЛЕННОЙ КОРОЙ. ПОНАЧАЛУ Я ТАК И ПОДУМАЛ И В КАКОМ-ТО СМЫСЛЕ БЫЛ ПРАВ – ЭТО ТОПЛИВО ДЛЯ ПОДДЕРЖАНИЯ ОГНЯ НАШЕЙ ЖИЗНИ, ВОСТОЧНАЯ ДРЕВЕСИНА, ДОБЫВАЕМАЯ НА БОЛЬШОЙ БАНКЕ.

Генри Дэвид Торо. Кейп-Код

ВЗИМАНИЕ НАЛОГОВ – ЭТО ИСКУССТВО ОЩИПЫВАТЬ ГУСЯ ТАК, ЧТОБЫ ПОЛУЧИТЬ МАКСИМАЛЬНОЕ КОЛИЧЕСТВО ПЕРЬЕВ ПРИ МИНИМАЛЬНОМ ШИПЕНИИ.

Жан-Батист Кольбер

Революции наполнены романтикой. Такими были революции во Франции, России, Мексике, Китае и на Кубе. Но самые романтичные революции, такие как Весна народов в 1848–1849 годах, закончились неудачей. А вот Американская революция увенчалась успехом. Она не привела к хаосу и насилию, не обернулась диктатурой. Она не породила ни Наполеона, ни институционализированной правящей партии. Она достигла своих целей. Возможно потому, что как это редко, но все же случается с революциями, была начисто лишена романтики. Главными революционерами здесь были представители среднего класса, массачусетские торговцы, которыми двигали коммерческие интересы. Их революция утверждала право делать деньги.

Джон Адамс, самый решительный из этих массачусетских радикалов, не верил в колониализм как экономическую систему и потому считал, что американцы не должны жить в колониях. Американская революция стала первым крупным

антиколониальным движением. Ее целью была политическая свобода. Но в понимании самых бескомпромиссных революционеров, радикалов из Новой Англии, главным выражением этой свободы была возможность принимать самостоятельные экономические решения.

Все революции так или иначе связаны с денежным вопросом. Во время Французской революции граф Мирабо говорил: «В конечном счете народ станет судить о революции только по одному факту: больше или меньше денег вытащат у него из кармана? Сможет ли он жить в достатке? Получит ли он больше работы? Будет ли эта работа лучше оплачиваться?» Но он не был радикалом в той революции.

Массачусетским радикалам была нужна экономическая, а не социальная революция. Они не думали о голодных народных массах и их жалких заработках. Они думали о праве каждого человека влиться в средний класс, стать предпринимателем, заниматься коммерцией и получать прибыль. Не имея никаких особых навыков и обладая совсем небольшим капиталом, люди могли сколотить состояние на добыче трески. Именно в такую систему они верили.

Но эти люди мыслили не так уж поверхностно. Многие из них, в том числе ключевые лидеры – и даже рабовладелец Томас Джефферсон, – понимали, что было бы лицемерием говорить о правах человека и игнорировать страдания миллионов рабов. Однако они не хотели, чтобы из-за этой проблемы революция потерпела неудачу. Англичане еще за сто лет до революции догадывались, что процветающие американские колонии попытаются отделиться, но полагали, что в итоге они все же останутся в составе Британской империи из-за неспособности договориться между собой. Но в британском правительстве не понимали, что лидеры революции – прагматики, сосредоточенные на главных целях, и что патока, треска и чай – не предмет разногласий, а сама суть проблемы. Жители Виргинии даже называли революцию «табачной войной».

Англия проявила определенную гибкость. Глостер официально признали торговым портом, хотя в нем даже не было таможни. Британия также позволила Южной Каролине напрямую продавать рис в Средиземноморье и покупать там фрукты, соль и вино. Больше всего свободы было предоставлено в торговле с британскими колониями в Вест-Индии. Для Массачусетса это был обмен трески на патоку, Коннектикут продавал овощи, Мэриленд – пшеницу, а Пенсильвания – кукурузу. В 1740-х годах объем торговли Новой Англии с Карибскими островами не уступал объему торговли с Англией. Задолго до вооруженной борьбы

колоний за независимость Британию уже беспокоила их фактическая независимость. Колонии не нуждались в метрополии, и обе стороны это прекрасно понимали.

Первой серьезной попыткой Британии утвердить свою колониальную монополию стал Закон о патоке 1733 года, который устанавливал такие высокие пошлины на импорт патоки из небританских колоний, что практически уничтожил торговлю. Эта мера сделала невыгодной закупку патоки во французской Вест-Индии и должна была сократить не только рынок трески для Новой Англии, но и тамошнее производство рома. Однако ни того ни другого не произошло, поскольку французы и колонисты занялись контрабандой, приносившей огромную прибыль. После принятия Закона о патоке объем торговли треской и патокой между Новой Англией и французскими Карибами только вырос.

Закон мог бы кануть в Лету как досадная ошибка, если бы спустя почти тридцать лет британское правительство не предприняло новую попытку вмешаться: в 1760 году был принят Закон о сахаре, вводивший налог в размере шести пенсов за галлон патоки. Новая Англия снова прибегла к контрабанде. В 1764 году британцы попробовали новую тактику, снизив налог на патоку и одновременно введя новые налоги на сахар и на мадеру. Цель состояла в том, чтобы заставить колонистов переключиться с мадеры на портвейн, который поставлялся только британскими купцами. Но колонисты предпочли отказаться от обоих напитков. Несмотря на то что мадеру меняли на треску среднего качества, которая так и называлась – «Мадера», американские колонии перешли на ром. Он получил такое распространение, что слово «ром» иногда использовалось как общее название для всех алкогольных напитков. В год принятия Закона о патоке потребление рома в американских колониях составляло в среднем более четырнадцати литров на человека в год. В 1757 году, когда Джордж Вашингтон баллотировался в Палату бюргеров Виргинии от округа Фэрфакс, расходы на избирательную кампанию включали 106 литров рома и 190 литров ромового пунша. (Кроме того, в смету входили вино, пиво и сидр.) По нынешним меркам такие траты могут показаться довольно скромными, но в 1757 году в виргинском округе Фэрфакс жил всего 391 избиратель.

В 1764 году торговец из Бостона по имени Джон Хэнкок, уже прославившийся как активный бунтовщик, был арестован по обвинению в контрабанде мадеры на своем шлюпе «Либерти». Толпа разгневанных жителей Бостона освободила его. На следующий год Акт о гербовом сборе впервые обязал колонистов платить налог, а не таможенную пошлину. Когда Британия

попыталась заставить колонистов соблюдать законы о торговле, отношения с американскими колониями окончательно испортились. Впервые за все время в Глостере появились таможенные чиновники, но этих несчастных людей преследовали и избивали, так что им порой приходилось прятаться от местных жителей. В 1769 году Массачусетс объявил, что ограничения на торговлю привели к убыткам для четырехсот судов, добывавших треску.

Британцы раз за разом выбирали наихудшие варианты действий. Столкнувшись с сопротивлением Акту о гербовом сборе, они заменили его законами Тауншенда, названными в честь человека, который вошел в историю, заявив (по слухам, будучи нетрезвым) в Палате общин: «Я обложу Америку данью». Возмущение, вызванное предложенным списком импортных пошлин, заставило его пойти на попятную, и он решил оставить в перечне лишь несколько наименее обременительных пунктов, одним из которых был чай.

«Бостонское чаепитие» 1773 года иллюстрирует природу Американской революции. Это был бунт против импортных пошлин, инициированный торговцами, в том числе Джоном Хэнкоком и Джоном Роу. В ходе акции протеста потомки тресковой аристократии, переодевшись индейцами-мохоками, проникли на корабли и сбросили в воду ящики с чаем, принадлежавшие Британской Ост-Индской компании. Такие же «чаепития» прошли в других портах. В Нью-Йорке революция, по всей видимости, захватила и пролетариат, поскольку возбужденная толпа побросала товары в Гудзон, не дожидаясь бунтовщиков в костюмах индейцев.

Следующий ход Британии еще более озадачивает. В 1774 году в ответ на кризис, вызванный перепроизводством продовольствия в колониях, британцы закрыли гавань Бостона, чтобы морить население голодом, пока не будет выплачена компенсация за уничтоженные товары. Но 1620 год остался в прошлом, и в Новой Англии никто не собирался голодать – хоть с импортом продовольствия, хоть без него. Марблхед поставлял треску, Чарльстон – рис, а Балтимор – зерно. Из Коннектикута даже пригнали отару овец.

Империя готовила жестокий удар по Новой Англии, но информация в ту пору передавалась настолько медленно, что колонисты даже не узнали о нем, пока не началась стрельба. Запретительный акт, изданный 12 июля 1775 года, ограничивал для купцов из Новой Англии торговлю в английских портах и закрывал местным рыбакам доступ к Большой банке. Британская корона будто намеренно пыталась сплотить жителей

Массачусетса вокруг радикалов.

В ходе революции одним из преимуществ Континентальной армии стала способность колоний обеспечивать себя продовольствием. Конечно, британская армия была лучше обучена и имела больше опыта; кроме того, она превосходила противника в обмундировании и вооружении. Но американцы лучше питались. К тому же им больше платили, а благодаря бостонскому рому они не испытывали недостатка в спиртном.

Но на всех трески не хватало. Жители Ньюфаундленда и Новой Шотландии больше не могли продавать свой улов в Бостоне. Английский флот не пускал рыбаков из Новой Англии к Большой банке, но быстроходные рыбацкие шхуны сделали прибрежные воды опасными для любого судна, поддерживавшего Британию. На шхунах из Глостера устанавливали орудийные лафеты. По иронии судьбы, первая из этих вооруженных шхун называлась «Британия». На ней установили восемь старых пушек на новых лафетах. Эти скромные огневые средства дополнялись стрелковым оружием. Только в 1776 году такие приватиры захватили 342 британских судна.

В 1778 году, спустя три года после начала боевых действий, обе стороны были готовы к переговорам, которые и начались в Париже. К 1781 году нерешенными оставались всего три вопроса: граница, выплата долгов англичанам и зоны рыболовства. Самым сложным был последний.

Массачусетс настаивал, что имеет право на традиционные зоны промысла, в число которых входили Большая банка, шельф Новой Шотландии и залив Святого Лаврентия; все они находились у побережья лояльных Британской империи колоний. Но даже Франция, верный союзник американцев, не поддержала Новую Англию. Одно дело – поддержать революцию против британской короны, и совсем другое – вновь допустить рыбаков Новой Англии к Большой банке; это было совершенно не в интересах французов. Их позиция состояла в следующем: все страны имеют право добывать рыбу в открытом море, но прибрежные воды – собственность того, кому принадлежит берег. Владение маленькими островами Сен-Пьер и Микелон позволяло французам оставаться в числе хозяев береговой линии. Эти крошечные территории и сегодня служат аргументом в споре о праве на рыболовство в канадских территориальных водах.

Международное морское право не давало однозначного ответа на этот вопрос. Принято было считать, что моря не принадлежат никому. Первая признанная претензия на морскую территорию (трехмильную зону в Северном море) была удовлетворена только после Наполеоновских войн. Но на стороне

Новой Англии был Джон Адамс, самый недооцененный отец-основатель США. Именно Адамс, чьего лица мы не видим на банкнотах и памятников которому очень мало, выступал в Континентальном конгрессе за полную независимость от Англии. Он сумел настоять на своем, создав союз между Массачусетсом и Виргинией, к которому затем присоединились другие колонии; он выдвинул полковника Джорджа Вашингтона на пост главнокомандующего Континентальной армией; он написал «Размышления о правительстве», которые стали основой для создания правительства США; и он же выделил в рядах правительства молодого Томаса Джефферсона, сделал его своим протеже и поручил составить Декларацию независимости, обосновав это тем, что молодой виргинец лучше владеет слогом.

К возмущению представителей южных колоний Адамс настоял на включении в повестку переговоров с британцами пункта, согласно которому право на лов рыбы в районе Большой банки не может передаваться кому-либо без одобрения Массачусетса. Это вызвало первые разногласия между Севером и Югом. Южане жаловались, что интересы девяти штатов были принесены в жертву ради того, чтобы «удовлетворить интересы едоков и винокуров» в остальных четырех.

Во время дебатов в Континентальном конгрессе, длившихся два с половиной дня, Адамс защищал каждую строчку Декларации независимости Джефферсона, тогда как сам Джефферсон, скромный автор, молча слушал. В числе немногих пунктов, которые Адамсу не удалось защитить, был один важный раздел, касающийся рабства – «жестокой войны против человеческой природы». Тем не менее Адамс поддержал торговлю треской и патокой, несмотря на ее связь с работорговлей. Он объяснял своим коллегам коммерческую важность торговли треской в Средиземноморье и Карибском бассейне. Кроме того, он отмечал, что рыбаки, добывающие треску, показали себя превосходными военными моряками. Теперь Адамс называл рыболовный промысел Новой Англии «колыбелью моряков и источником военно-морской мощи». Он говорил, что рыбаки Новой Англии, занимающиеся придонным ловом, «абсолютно необходимы для достижения и сохранения независимости».

Многие американцы, в том числе Бенджамин Франклин, рассматривали право на рыболовство как пункт, в котором можно было бы пойти на уступки. Но Адамс не сдавался. Наконец, 19 ноября 1782 года, через год и месяц после того, как английские войска сдали Йорктаун, британцы признали за Новой Англией право добычи рыбы на Большой банке.

Но американцы не получили доступа к рынкам. Им было

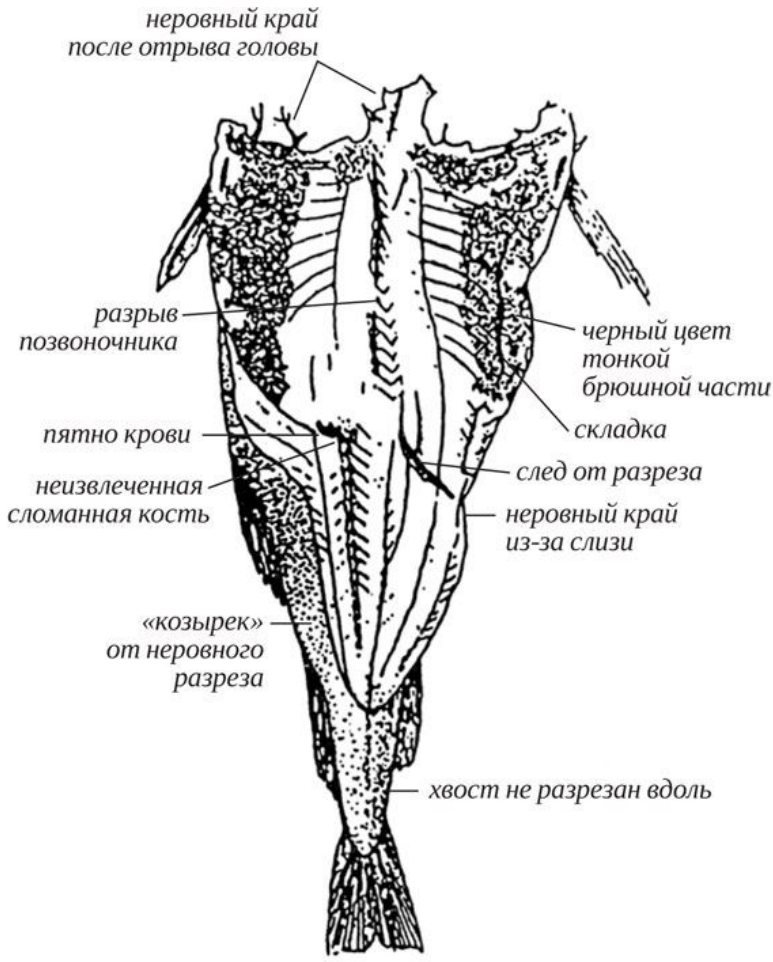
запрещено торговать с британской Вест-Индией, что привело к катастрофическому голоду среди рабов, лишившихся богатой белком пищи. За период с 1780 по 1787 год на Ямайке от голода умерли 15 тысяч человек. Со временем образовавшуюся нишу заполнили Новая Шотландия и Ньюфаундленд, и их рыбный промысел тоже стал ориентироваться в основном на низкокачественную сушеную треску сорта «Вест-Индия».

В колониальный период едва ли не каждый поворот истории благоприятствовал рыбакам Новой Англии. Но после того как Америка стала независимой, светлая полоса закончилась.

Новая война между Британией и Америкой разразилась в 1812 году. Рыбаки из Глостера, Марблхеда и других портов Новой Англии, составившие экипажи быстроходных боевых кораблей, конструкция которых была позаимствована у рыболовецких шхун, превосходно справились с задачей «сохранения независимости», как и предсказывал Адамс тридцатью годами ранее.

РАЗДЕЛКА РЫБЫ

Разрез на горле следует делать как можно ближе к жабрам. Кожу между тонкими брюшными частями нужно разрезать с двух сторон, чтобы избежать разрыва при раскрытии рыбы для потрошения. Рыбу следует разрезать до анального отверстия с левой стороны, аккуратно удалить кишки и печень, а голову отрезать, а не оторвать.



ПЛОХО РАЗДЕЛАННАЯ ТРЕСКА

Неправильная разделка трески, иллюстрация из «Заметок об обработке рыбы для соления и копчения» А. У. Фралика, старшего инспектора Приморских провинций Канады. Музей рыболовства на Атлантике, Луненберг, Новая Шотландия, Канада

Переговоры о мире в Генте вел сын Джона Адамса, Джон Куинси Адамс. Он придерживался семейной традиции и решительно отстаивал интересы Новой Англии в области рыболовства. И снова этот вопрос разделил Север и Юг.

Для жителей Новой Англии мирный договор, подписанный в Париже в 1783 году, стал огромной победой. Но южане были недовольны тем, что в обмен на уступку Большой банки британцам разрешили плавать по Миссисипи, и хотели переписать условия договора. Представители Новой Англии настаивали на том, что их право на рыболовство утверждено и не подлежит пересмотру. Но президентом США в то время был

уроженец Виргинии Джеймс Мэдисон, и он занял сторону родного Юга. Гентский договор, положивший конец Англо-американской войне 1812 года, лишил Британию прав на Миссисипи, но оставил открытым для дальнейшего обсуждения вопрос о Большой банке.

Рыбозавод Джорджа Денниса на востоке Глостера, около 1900 года. Музей Пибоди в Эссексе, Массачусетс

Конвенция 1818 года закрепила права американцев на рыболовные угодья Большой банки, однако рыбаки Новой Англии так и не вернули себе всего того, чего Джон Адамс добился для них в 1782 году, и этот вопрос еще двести лет оставался источником разногласий между США и Канадой.

Североамериканский промысел трески серьезно пострадал – пожалуй, больше, чем согласился бы признать Адамс, – из-за отмены рабства в британской Вест-Индии в 1834 году, на французских Антильских островах в 1848-м и на голландских Антильских островах в 1849-м.

После столетий кровопролитных восстаний рабов европейцы наконец научились добывать сахар из сахарной свеклы, найдя в нем надежную замену тростниковому сахару из колоний. Жители Карибских островов продолжали есть сушеную треску и мастерить барабаны из бочек. Сегодня в таких бочках уже не перевозят треску, но их по-прежнему изготавливают для музыкантов. Однако после того, как огромная экономика сахарных плантаций стала ненужной, рынок этих маленьких

островов сжался до совсем крошечных размеров.

После двух веков торговли дешевым товаром для рабов на Карибах контроль за качеством североамериканской сушеной трески практически отсутствовал. Вот каким увидел Генри Дэвид Торо рыбный промысел в Провинстауне в 1851 году:

> В этом рыбном хранилище треска, только что извлеченная из рассола, лежала слоем в несколько футов, и трое или четверо мужчин в сапогах из воловьей кожи стояли на ней и укладывали ее в бочонки с помощью инструмента с железным наконечником. Один юноша, жевавший табак, постоянно сплевывал на рыбу. «Ну, парень, – подумал я, – когда тот старик увидит, что ты делаешь, он тебе задаст». Но потом заметил, что и старик делает то же самое.

Со средиземноморских рынков постоянно поступали жалобы на качество ньюфаундлендской сушеной трески. В 1895 году в Бильбао прибыла партия сушеной трески с Лабрадора и Ньюфаундленда; баски заявили, что «здесь такое не любят», и переправили ее на юг Испании. Во второй половине XX столетия, вплоть до моратория 1992 года, канадские власти пытались убедить ньюфаундлендских рыбаков не обращаться с треской так, как описано у Торо, поскольку это вредило качеству рыбы.

С эпохи Средневековья и до наших дней самым большим рынком трески всегда было Средиземноморье. В XIX веке население средиземноморских стран значительно выросло: Испании – почти в два раза, Португалии – более чем в два раза. Многие порты, в том числе Бильбао, Порту, Лиссабон, Генуя и Неаполь, превратились в крупные города. В Барселоне в 1900 году насчитывался почти миллион жителей, и большинство из них очень любили солено-сушеную треску – *бакалао*.

Но североамериканские рыбаки не преуспели на этом рынке. Хотя Ньюфаундленд, Лабрадор и Новая Шотландия по-прежнему почти полностью зависели от рыболовства, качество их товара было низким, и его продавали в основном в Бостоне и на Карибских островах. Единственным североамериканским исключением был Гаспе – первосортная солено-сушеная треска оттуда хорошо продавалась в средиземноморских странах. Почти через девятьсот лет после того, как баски получили конкурентное преимущество перед скандинавами, когда начали солить рыбу перед сушкой на открытом воздухе, скандинавы восстановили свои позиции, усовершенствовав методы засолки. Норвегия и Дания, владевшие Исландией и Фарерскими островами,

агрессивно ворвались на средиземноморский рынок высококачественного товара и закрепились на нем.

Даже в наши дни, когда товары и люди перемещаются свободнее, чем когда-либо, большинство потребителей сушеной трески предпочитают традиционные для своего региона способы обработки рыбы. В современном Монреале много иммигрантов как с Карибских островов, так и из Средиземноморья. На рынке Жан-Талон на севере города продают мелкую и неаккуратно разделанную сушеную треску из Новой Шотландии, а также огромную, тщательно обработанную рыбу из Гаспе. Выходцы с Карибских островов предпочитают рыбу из Новой Шотландии, а треску из Гаспе покупают португальцы и итальянцы.

Пока рынок в Вест-Индии стремительно сокращался, внутренний рынок Новой Англии рос. Сушеная треска стала основным продуктом в армии Севера, и Гражданская война принесла Глостеру немалую прибыль. Но война также вызвала индустриализацию экономики северных штатов, и Новая Англия, форпост американской промышленной революции, сократила свою зависимость от рыболовного промысла. Старинные торговые династии начали вкладывать деньги в промышленность. Термин «тресковая аристократия» теперь использовался зарождающимся рабочим классом для напоминания правящим кругам, что они разбогатели на банальной торговле и потому при всем своем высокомерии остаются обычными нуворишами.

Их образ как лидеров Американской революции потускнел, и, несмотря на аристократические атрибуты, теперь в них видели просто заносчивых людей, предки которых сколотили огромные состояния на рыбе. В 1874 году латиноамериканский революционер Франсиско де Миранда приехал в Бостон и после посещения тамошнего Капитолия писал, что в здании висит треска, «натуральной величины, деревянная и вычурная». А в 1930-х годах мэр Бостона по имени Джеймс Майкл Кёрли, ирландец и острый на язык популист, критиковавший истеблишмент, возмущался по поводу термина «тресковая аристократия». Он говорил, что это «оскорбление для рыбы».

Долгая память

На американском Юге рабы адаптировали африканские блюда для белых людей. После Гражданской войны этот процесс продолжился, поскольку многие бывшие невольники устроились поварами в разные компании, в том числе на железную дорогу. «Я родился рабом в Теннесси, в округе Мари, в 1857 году. Мне дали фамилию хозяина, Д. Дж. Эстеса, которому принадлежала семья

моей матери, состоявшая из семи мальчиков и двух девочек. Я был самым младшим». Так начинается изданная на средства автора книга Руфуса Эстеса, «бывшего повара службы частных вагонов *Pullman Company*, а в настоящее время шеф-повара дочерних компаний *United States Steel Corporation* в Чикаго». Судя по дате и месту публикации, а также по тому факту, что в рецепте рыбу предлагается разделить на хлопья, речь, скорее всего, идет о солено-сушеной треске.

ТУШЕНАЯ ТРЕСКА

Возьмите вареную треску, удалите кожу и кости, разделите мякоть на хлопья. Положите рыбу в котелок, добавьте немного сливочного масла, соль, перец, мелко нарезанную петрушку и лимонный сок. Поставьте на огонь, и когда содержимое котелка станет горячим, блюдо готово и его можно подавать на стол.

Руфус Эстес. Вкусные блюда, 1911

Часть вторая
Ограничения

ТРЕСКА – НАСТОЛЬКО ХОРОШО ИЗУЧЕННЫЙ ВИД РЫБЫ, ЧТО НЕ НУЖДАЕТСЯ В ОПИСАНИИ. ОНА УДИВИТЕЛЬНО ПЛОДОВИТА. В ТРЕСКЕ СРЕДНЕГО РАЗМЕРА ЛЕВЕНГУК НАСЧИТАЛ 9 384 000 ИКРИНОК – ЧИСЛО, КОТОРОЕ ДЕЛАЕТ ТЩЕТНЫМИ ЛЮБЫЕ ПОПЫТКИ ЧЕЛОВЕКА ЕЕ ИСТРЕБИТЬ.

Энциклопедия торговли и торгового мореплавания под ред. Дж. Смита Хоманса и Дж. Смита Хоманса-мл. Нью-Йорк, 1858

7. Несколько новых идей против девяти миллионов икринок

ГАРВЕЙ СМОТРЕЛ В ВОДУ И ВИДЕЛ, КАК БЛЕСТЕЛА ЧЕШУЯ ТРЕСКИ, ТО И ДЕЛО ПОПАДАВШЕЙСЯ НА КРЮЧКИ. ПО ЗАКОНУ, НА ОТМЕЛЯХ ДЕВЫ ЗАПРЕЩАЕТСЯ НАСАЖИВАТЬ НА ЛЕСУ БОЛЕЕ ОДНОГО КРЮЧКА, НО ЛОДКИ СТОЯЛИ ТАК БЛИЗКО, ЧТО ДАЖЕ ОДИН КРЮЧОК ЗАДЕВАЛ СОСЕДЕЙ. ГАРВЕЙ ГОРЯЧО ПЕРЕРУГИВАЛСЯ ПО ЭТОМУ ПОВОДУ С МОЛОДЫМ, КУДРЯВЫМ НЬЮФАУНДЛЕНДЦЕМ И КРИЧАВШИМ ПОРТУГАЛЬЦЕМ, ЛОДКИ КОТОРЫХ СТОЯЛИ ПО ОБЕ ОТ НЕГО СТОРОНЫ[15].

Редьярд Киплинг. Отважные мореплаватели

Банки коварны. Глубина здесь может доходить до 145 метров, но встречаются участки глубиной 25–35 метров и даже меньше. Иногда во время шторма из воды показываются скалы. От Гренландии и Арктики отделяются огромные льдины, которые дрейфуют на юг. В 1995 году одну такую льдину, странным образом напоминавшую гигантскую рыбу с выступающим спинным плавником, принесло к гавани Сент-Джонса. Даже на фоне высоких утесов, защищающих порт, она казалась гигантской, несоразмерной всему, что ее окружало. В открытом море трудно оценить размеры этих дрейфующих ледяных гор, пока одна из них внезапно не появится прямо по курсу, закрыв собой горизонт.

Другую опасность представляет холод. На протяжении многих веков люди отправлялись в Северную Атлантику в то время года, когда арктический ветер замораживал водяные брызги на такелаже, превращая канаты в ледяные колонны толщиной в тридцать сантиметров. Нередко случалось, что суда теряли остойчивость из-за обледенения наветренной стороны. Лед приходилось скалывать с такелажа и борта, чтобы судно не опрокинулось. И даже после появления современных средств

навигации, радаров и радиосводок, предупреждающих об опасности обледенения или шторма, треску продолжали ловить в воде с температурой от одного до десяти градусов Цельсия. Рыбакам приходилось вытягивать леску из ледяной воды. Сегодня появились синтетические материалы для защиты рук, но до недавнего времени рыбаки надевали толстые резиновые перчатки на хлопковой подкладке. Они были неудобными. В перчатках тяжело вытягивать сеть, а без перчаток пальцы можно было отморозить уже через полчаса. Если кончики пальцев начинали чернеть, рыбаки спускались вниз и погружали руки в холодную воду – теплая вызывала невыносимую боль. Рыболовный промысел опасен для пальцев, и рыбаки часто лишаются фаланги или даже всего пальца в результате обморожения, попадания в петлю троса или в какой-нибудь механизм. Глубокие порезы на ладонях постоянно воспаляются. Если руки слишком сильно покалечены, всякий раз немеют на холоде или на них не хватает многих пальцев, рыбак вынужден уйти на покой.

Рыбаки любят говорить о чувстве локтя, и их действительно отличает дух товарищества, ощущение принадлежности к элитному братству. Рыбаки чем-то похожи на ветеранов войны, которые считают, что их способны понять только товарищи, пережившие те же сражения. Но рыболовный промысел – это непрерывная борьба за экономическое выживание. Каждый работает за долю в выручке. Тот, кто не выдерживает нагрузок из-за травм или возраста, остается не у дел. Немногие из рыбаков продолжают работать после пятидесяти лет. А поскольку рыболовство формально считается самозанятостью, а не работой по найму, власти не спешат признавать за лишившимися работы рыбаками право на социальное пособие.

Во все времена, и особенно до изобретения радио, одним из злейших врагов рыбака, добывающего треску, был туман. Треска обитает в тех местах, где встречаются теплые и холодные течения, и туманы там – обычное дело. Туман может быть таким густым, что даже с середины 25-метрового судна не различить его нос. Фонарь на носу корабля невозможно заметить уже на расстоянии тридцати метров. Рыбаки дрейфуют в непроницаемой серой пелене, подавая сигналы с помощью сирен и свистков в надежде, что другие суда услышат их и столкновения удастся избежать. Но наибольшей опасности подвергались рыбаки на небольших лодках.

«Заблудившиеся в тумане» Джеймса Гейла Тайлера. Из собрания Рассела Найта. Музей Пибоди в Эссексе, Массачусетс

С XVII века и до 1930-х годов треску и другую придонную рыбу добывали следующим образом: рыболовное судно подходило к банке, и с него спускали на воду маленькие плоскодонки – дори – с командой из двух человек. У португальцев, печально известных на Большой банке тяжелыми условиями труда, в плоскодонке находился всего один человек. Европейцы пересекали океан на больших барках с просторной палубой и вместительным трюмом; жители Новой Англии и Новой Шотландии выходили в море на шхунах, которые могли быстро возвращаться к берегу для выгрузки рыбы. Но дори у всех были одинаковые: шестиметровые лодки без палубы. Обычно они были весельными, хотя иногда рыбаки пользовались парусом; парус приходилось иметь собственный. Зачастую эти паруса шили жены рыбаков, используя для этого мешки из-под муки.

Конкурируя между собой, рыбаки иногда тайно отправлялись на дори в те районы, где раньше обнаружили треску. Многие из них тонули или умирали от голода и жажды, заблудившись в тумане и прочесывая пустынное море в поисках материнского корабля. Они ловили рыбу, пока полностью не заполняли ею лодку. Но чем больше улов, тем хуже мореходные качества дори. Иногда лодка оказывалась настолько перегружена, что небольшая волна, перехлестнув через борт, топила ее вместе с рыбой и рыбаками.

Рене Конвенан, один из последних бретонских рыбаков, использовавших дори, так описывал гибель своего отца:

> Мой отец сгинул под 60 метрами холодной ньюфаундлендской воды. Возможно, он стал жертвой волны, которая была чуть сильнее остальных и ударила в дори, нагруженную рыбой до самого планшира. Утлое суденышко заполнилось ледяной водой, а тяжелые сапоги и клеенчатые куртки мгновенно утянули на дно отца и его товарища, 22-летнего парня. Ужасная смерть без свидетелей, в непроглядном тумане, заглушающем все звуки. Словно ночной кошмар, после которого не просыпаешься…
>
> «Я хорошо знал твоего отца. Он умел обращаться с дори». Это была единственная поминальная речь по пропавшему моряку, которую много лет спустя произнес другой моряк, преподобный Луи, когда я расспрашивал его о трагическом исчезновении своего отца.

Тяжелый труд и отвага рыбаков на дори в Северной Атлантике вошли в легенды. В 1876 году уроженец Дании Альфред Джонсон, живший в Глостере, ответил на брошенный ему вызов и на своей пятиметровой плоскодонке за 58 дней преодолел путь от Глостера до Аберкасла в Уэльсе – это было первое в истории одиночное плавание через Северную Атлантику. Жители Новой Шотландии до сих пор вспоминают историю о том, как в XIX веке один рыбак заблудился в тумане и был найден только через шестнадцать часов, – это рекорд выживания в Новой Шотландии. Но наибольшую известность в Новой Шотландии получил рыбак по имени Говард Блэкберн, иммигрировавший в Глостер. 23 января 1883 года Блэкберн вместе с товарищем отплыл на дори от своего корабля, приспособленного для ловли палтуса, и заблудился во время сильного снегопада. Его товарищ замерз насмерть, но Блэкберн вцепился пальцами в весла, чтобы продолжать грести, даже когда руки утратят чувствительность. Он преодолел на веслах более полутора сотен километров до Ньюфаундленда, везя замерзшее тело товарища на корме. В результате Блэкберн лишился всех пальцев на руках и почти всех на ногах, но продолжал выходить в море на шлюпках, приспособленных под его увечья, поставил рекорд продолжительности одиночного плавания – 39 дней – на маршруте из Глостера в Лиссабон и даже обошел побережье Флориды на веслах, привязав их к запястьям.

В море гибли не только плоскодонки – ко дну шли целые рыболовные корабли. Первым, кому не повезло, был Джон Кабот.

Количество рыбаков из Глостера, пропавших в море за период с 1830 по 1900 год, – 3800 человек – на 70 % превысило все потери американцев в Англо-американской войне 1812 года, причем население города составляло всего около 15 тысяч человек. 24 февраля 1862 года над банкой Джорджес пронесся ураган, и за одну ночь там утонули 120 рыбаков. В 1870-х, когда осадка шхун уменьшилась, а парусов стало больше, что сделало эти суда более быстроходными и красивыми, но менее безопасными, потери в Глостере стали просто ужасающими. Клиперы с неглубокой осадкой и большой площадью парусов легко опрокидывались во время шторма. В 1871 году погибли 20 шхун и 140 человек. В 1873 году без вести пропали 32 судна и 174 человека, причем 128 из них – во время одного шторма. В 1879 году штормовые восточные ветры потопили 29 кораблей, погубив 249 человек.

В портах, откуда рыболовные флотилии отправлялись к Большой банке, перед началом так называемой кампании проводили религиозные церемонии. В Сен-Мало в конце февраля, за пятнадцать дней до отплытия рыбаков к берегам Ньюфаундленда, в порт приезжал архиепископ Ренна и служил мессу перед выстроившимися в гавани кораблями. В море бросали венок в память о рыбаках, погибших в предыдущие годы.

По мере того как рыболовный промысел модернизировался, рыбаки все реже пропадали в море на своих плоскодонках, но стали получать травмы от электрических лебедок, использовавшихся для быстрого выбора канатов, от летавших по палубе траловых досок и от ролов. Самая частая причина смерти на современном траулере – попадание между движущимися частями механизмов, а следом за ней идет традиционная причина гибели рыбаков – утопление. Иногда сам корабль терпит крушение и идет ко дну, а иногда человек падает за борт или его смывает волной. Если нога запутается в тросе, который быстро стравливают, человека затащит в воду, и он утонет раньше, чем кто-либо успеет его заметить.

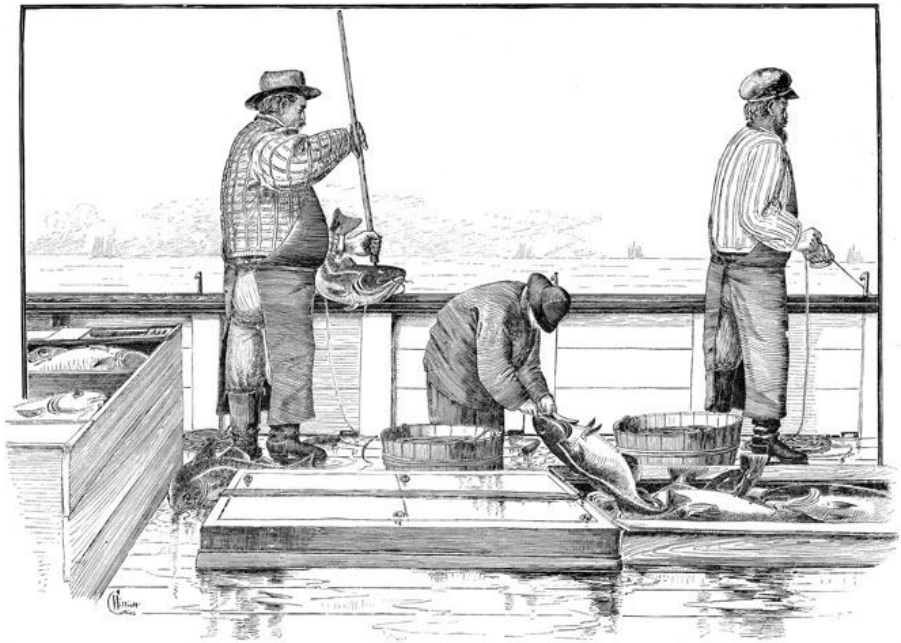
Рыбаки не любят обсуждать между собой эти риски – точно так же, как Сэм Ли и его товарищи из Петти-Харбора не желают говорить о риске падения с открытой палубы их судна. Но даже у самых удачливых в запасе есть пара историй о том, как с ними едва не случилось несчастье. Среди всех рабочих профессий в странах Северной Атлантики у рыбаков самые высокие показатели несчастных случаев со смертельным исходом. По данным отчета канадского правительства за 1985 год, в результате несчастных случаев на производстве погибают 212 из каждых 100 тысяч канадских рыбаков, тогда как у лесорубов этот

показатель составляет 118, у шахтеров – 74, у строителей – 32. В 1995 году из каждых 100 тысяч американских рабочих лишь пятеро погибали в результате несчастных случаев на производстве, но среди рыбаков этот показатель превышал 100 человек на 100 тысяч. Британское исследование 1983 года также показало, что уровень смертности среди британских рыбаков в двадцать раз выше, чем среди промышленных рабочих.

Одна из причин столь высокой смертности от несчастных случаев заключается в том, что рыбаки всегда недосыпают. При хорошем улове рыбак может провести без сна сутки или двое. В прошлом, когда лодки с рыбой возвращались к материнскому судну, улов следовало сразу же обработать. Треске отрубали голову, вспарывали брюхо и отделяли печень – иногда вместе с икрой, молоками, плавательным пузырем, мясистой частью нижней челюсти и другими частями. Затем рыбу аккуратно разрезали и извлекали позвоночник (неаккуратный разрез снижал ценность рыбы). После этого тушку следовало тщательно посолить. При большом везении рыбакам удавалось поспать два-три часа.

Первый импульс к модернизации рыболовства поступил из Франции. В 1815 году новое французское правительство решило субсидировать восстановление рыболовной отрасли, пострадавшей в ходе Французской революции и Наполеоновских войн. Возрождение экономики было лишь одним из мотивов этого решения. Как однажды отметил Джон Адамс, гораздо дешевле субсидировать рыболовный флот, который добывает треску в дальних морях и взращивает превосходных моряков, чем содержать специально обученный регулярный военно-морской флот. Британцы много лет жаловались на эти субсидии французских властей, однако в итоге скрепя сердце последовали их примеру.

Французы оснастили рыболовные суда, плававшие к берегам Ньюфаундленда, морскими переметами, или ярусами. Раньше основным способом ловли трески в Северной Атлантике был крючковый лов, и им до сих пор пользуются Сэм Ли и другие ньюфаундлендские рыбаки, добывающие треску в прибрежных водах. Иногда на конце лески делается разветвление, чтобы можно было привязать два крючка с наживкой вместо одного.



Крючковый лов. Добыча рыбы на банке Джорджес. Из серии «Рыболовство и рыбная промышленность США» Джорджа Брауна Гуда, 1887. Музей Пибоди в Эссексе, Массачусетс

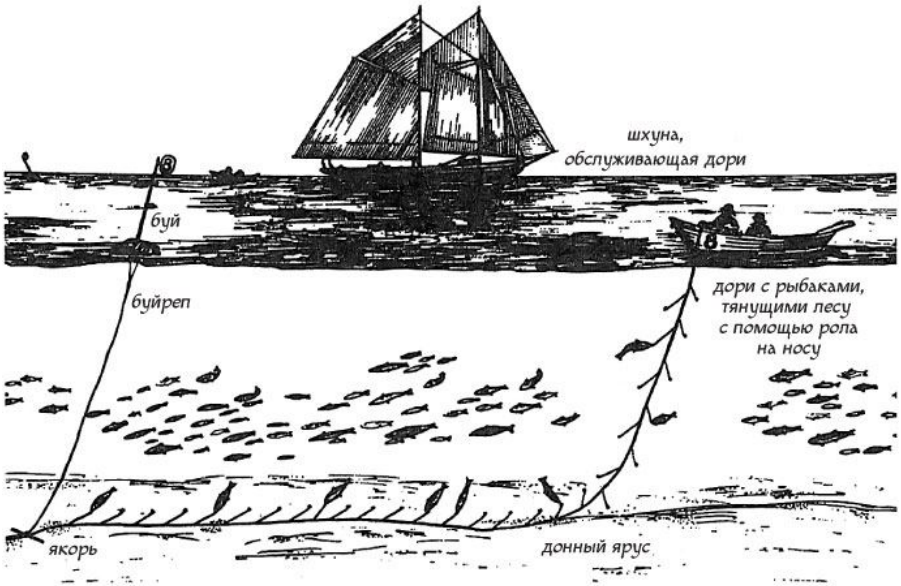
Судя по сохранившимся документам, британские рыбаки ставили ярусы у берегов Исландии еще в 1482 году; возможно, этот способ применялся даже раньше. Однако до тех пор пока в XIX веке эту систему не взяли на вооружение французы, она не была распространена, поскольку требовала огромного количества наживки. Но в канадских водах французы обнаружили изобилие сельди и мойвы. Французские ярусные снасти, скромные по нынешним стандартам, были длиннее, чем когда-либо прежде. Они могли быть относительно короткими, всего 800 метров, или тянуться на шесть-восемь километров. К перемету с интервалом около метра привязывались лески с крючками на конце. Рыбаки разматывали перемет с лодки, а буями для него служили засмоленные бочонки, которые ставились через определенные промежутки, чтобы перемет было легко найти. (Современные буи представляют собой яркие пластиковые шары с флажками на 60-сантиметровой мачте, и их видно издалека.) Рыбаки шли на веслах вдоль перемета, снимая рыбу с крючков и насаживая новую наживку.

В 1861 году в протоколах Генеральной ассамблеи Новой Шотландии было записано: «Ярусное рыболовство, вне всякого сомнения, было подстегнуто щедрой премией в размере десяти франков, которую выплачивало французское правительство за

каждый квинтал [65 штук] рыбы, выловленной их рыбаками… По сведениям автора, хоть это и кажется невероятным, к некоторым из этих снастей прикреплено до десяти тысяч крючков». Такая операция требовала участия лишь нескольких десятков человек и пяти дори.

Главной причиной разногласий по поводу ярусного рыболовства, возникших в XIX веке, была, по всей видимости, не забота о природных ресурсах, а защита национальных интересов. Недобросовестная конкуренция в виде французской системы субсидий вызывала недовольство в британской части Северной Америки, которая впоследствии стала Канадой, – причем даже в большей степени, чем риск истощения рыбных запасов из-за метода, который финансировался за счет этих субсидий.

Рыбаки во все времена проявляли недоверие к новым методам лова. Ярусное рыболовство никогда не одобряли в Исландии – как и ловлю сетями, когда в 1780 году этот метод впервые был применен для добычи трески в исландских водах. Рыбаки возражали против сетей из-за опасения, что они перекроют рыбе проход и она уйдет в другие места. Главным аргументом скандинавов против ярусного метода была его нечестность, недемократичность. Для использования перемета рыбак должен был купить большое количество наживки, а тот, кто не мог себе этого позволить, лишался выгодной возможности. В Северной Америке XIX века основные возражения против ярусного рыболовства были теми же, что и в Петти-Харборе, когда в 1940-х там запретили этот метод. Как писал Киплинг в романе «Отважные мореплаватели», в районе Большой банки собиралось слишком много рыбаков, промышлявших в одних и тех же местах. Если бы все они применяли ярусы, им не хватило бы места, а лески бы постоянно запутывались.



Ярусный лов на дори. Из книги «Рыболовство и рыболовные суда Канадской Атлантики» Н. Дж. Томпсона и Дж. А. Мастерса. Музей Пибоди в Эссексе, Массачусетс

Природоохранные меры, такие как ньюфаундлендский закон 1858 года, регулирующий размер ячеек сети для ловли сельди, принимались редко. Но когда уловы увеличиваются каждый год, мало кто задумывается об истощении запасов. Добыча трески росла не только из-за ее изобилия, но и благодаря тому, что повышалась эффективность рыболовства. И хотя совершенствование методов приводило к увеличению улова, запасы трески как будто не убывали.

В XIX веке люди верили в неодолимую силу природы. Та эпоха была к тому же отмечена огромным оптимизмом в отношении науки. Урок, который преподал Чарльз Дарвин, особенно в интерпретации необычайно влиятельного британского ученого и философа Томаса Генри Гексли, заключался в том, что природа – это удивительная и непреклонная сила, которая неизбежно разрешит все жизненные проблемы. Гексли был членом трех британских комиссий по рыболовству. Он играл главную роль в комиссии 1862 года, изучавшей жалобы рыбаков, которые ловили сельдь дрифтерными сетями и утверждали, что из-за ярусов их уловы сокращаются. Рыбаки требовали принять закон, запрещающий ярусный метод. Но комиссия Гексли назвала подобные жалобы ненаучными и предвзятыми по отношению к «более продуктивным методам». Комиссия также положила начало традиции игнорирования властями наблюдений рыбаков.

В ее отчете говорилось, что «рыбаки как класс чрезвычайно невнимательны в отношении рыбы во всем, что не касается напрямую их каждодневного занятия».

В 1883 году на Международной рыбопромышленной выставке в Лондоне, в которой участвовали почти все крупнейшие рыболовные державы, Гексли выступил с речью о том, почему страх истощения рыбных ресурсов ненаучен и ошибочен: «Любая тенденция к чрезмерному вылову обязательно натолкнется на естественное препятствие в виде уменьшения ресурса… это препятствие даст о себе знать задолго до того, как произойдет нечто вроде устойчивого истощения».

Говоря о международных последствиях участия Гексли в трех комиссиях, нельзя не вспомнить, как он сам объяснял свою работу на этих оплачиваемых должностях: «Человек, имеющий полдюжины детей, всегда хочет заполучить все деньги, которые способен прибрать к рукам».

На протяжении следующих ста лет влияние Гексли сказывалось на политике канадских властей. В 1885 году Луи-Зефирен Жонкас в своем докладе для министерства сельского хозяйства Канады заявил:

> Возникает вопрос: будут ли в скором времени истощены канадские рыбные угодья, если масштабы добычи значительно увеличатся, и разумно ли вкладывать большие средства в их развитие?
>
> …Что касается таких видов, как треска, макрель, сельдь и т. д., главных наших морских рыб, на которых приходится бо́льшая часть нашего экспорта и которых обычно называют промысловыми рыбами, я полагаю – ни в коем случае не утверждая, что их охрана будет совсем бесполезной, – что невозможно не только исчерпать их ресурсы, но даже заметно сократить численность методами лова, используемыми сегодня, особенно если мы защищаем их в период нереста и намерены добывать их в местах кормежки. На протяжении последних трехсот лет промысел велся в заливе Святого Лаврентия и у побережья Приморских провинций, и, несмотря на вылов огромного количества рыбы, никаких признаков истощения ее запасов нет.

В своих выводах Жонкас также ссылался на Британскую королевскую комиссию, в которую входил Гексли: «Несмотря на огромное и постоянно растущее количество рыбы, добываемой у побережья Великобритании, английские рыболовные угодья не выказывают признаков истощения».

Но у Жонкаса для подобных утверждений имелся политический мотив. Он был убежден, что канадское правительство должно последовать примеру французского и оказать серьезную финансовую поддержку рыбной отрасли. За несколько десятилетий, прошедших с того момента, как французы начали использовать ярусные снасти, этот метод получил широкое распространение в канадских водах. Теперь Жонкас ратовал за применение жаберных сетей, поскольку они не требовали такого количества наживки, как ярусы. Он также указывал на то, что жаберные сети использует Норвегия, главный конкурент Канады на мировом рынке трески.

Жаберная сеть удерживается якорями чуть выше морского дна. Она немного напоминает сетку для бадминтона. Придонная рыба застревает в ней и, пытаясь протиснуться вперед, зацепляется жабрами. Расположение сетей обозначают буями, и рыбаку остается лишь ежедневно вытягивать сеть и извлекать из нее рыбу. Но иногда сети отрываются от якорей. Дрейфуя в океане, они продолжают ловить рыбу, пока не становятся такими тяжелыми, что опускаются на океанское дно, где их уловом питаются разные морские обитатели. Когда некоторую часть пойманной рыбы съедают, сеть снова всплывает и процесс повторяется, чему немало способствует тот факт, что в XX веке жаберная сеть стала практически невидимой, поскольку на смену пеньковой бечевке пришла леска – сперва из нейлона, а позже из моноволокна. Поскольку моноволокно практически не разрушается, такая «сеть-призрак», по оценкам специалистов, может самостоятельно ловить рыбу на протяжении пяти лет.

Жонкас жаловался, что шхуны длиной от шести до девяти метров, использовавшиеся для рыболовства в районе Гаспе и острова Принца Эдуарда, слишком малы для успешной конкуренции, и рекомендовал правительству помочь канадским рыбакам приобретать крупные суда с просторной палубой, чтобы обрабатывать рыбу на борту (впоследствии такое судно назовут «плавучей базой»).

Решение проблемы, о которой писал Жонкас, уже существовало. Еще в конце XVII века был изобретен паровой двигатель, а в середине XIX века вовсю строились пароходы, однако рыболовный флот не спешил воспользоваться этим новшеством. Но когда это наконец произошло, процесс добычи трески радикально изменился – впервые со времен открытия европейцами Северной Америки. Затем появилась еще одна идея: замораживать продукты. В совокупности эти две инновации изменили саму природу рыболовного промысла.

Любовь к наважьим молокам

МИСТЕР ЛЕОПОЛЬД БЛУМ С УДОВОЛЬСТВИЕМ ЕЛ ВНУТРЕННИЕ ОРГАНЫ ЖИВОТНЫХ И ПТИЦ.

ОН ЛЮБИЛ ЖИРНЫЙ СУП ИЗ ГУСИНЫХ ПОТРОХОВ, ПУПКИ С ОРЕХАМИ, ЖАРЕНОЕ ФАРШИРОВАННОЕ СЕРДЦЕ, ПЕЧЕНКУ, ПОДЖАРЕННУЮ ЛОМТИКАМИ В СУХАРЯХ, ЖАРЕНЫЕ НАВАЖЬИ МОЛОКИ[16].

Джеймс Джойс. Улисс

Вкусы Леопольда Блума скорее старомодны, чем эксцентричны. До недавнего времени молоки трески были главной составляющей ирландского завтрака. Большинство современных ирландцев не едят на завтрак молоки, поскольку завтрак, который называют ирландским, все больше напоминает английский, хотя сами ирландцы, по всей видимости, этого не осознают. В старину молоки для завтрака резали пополам и жарили на свином жире или просто варили.

ВАРЕНЫЕ МОЛОКИ

Лучше покупать сырые молоки и готовить их самостоятельно. Не берите слишком крупные молоки; у мелких более нежный вкус.

Заверните молоку в кусок марли и опустите в подогретую подсоленную воду. Варить нужно очень осторожно – вода должна едва кипеть – не менее 30 минут. Затем извлеките молоку из воды и дайте остыть. Наружную пленку снимают, но делать это следует

непосредственно перед едой, поскольку она не дает молоке высыхать.

Теодора Фицгиббон. Вкус Ирландии, 1968

См. также «Тресковая икра».

8. Две самые свежие идеи

СКАЗАЛ ОН: «ВКУСНОЮ ТРЕСКОЙ
ПОЛАКОМЛЮСЬ Я СМЕЛО»…
КАК ВДРУГ ЯВИЛСЯ ПРИЗРАК ИМ,
БЕЛЕЙ, ЧЕМ СКАТЕРТЬ БЕЛАЯ!

Томас Худ. Призрак за ужином

Если бы рыбак, ловивший треску во времена Кабота, перенесся в 1900 год, он был бы поражен новшествами на берегу, но выйдя в море, обнаружил бы, что в его профессии почти все осталось по-прежнему. Когда Джон Кабот открыл воды Северной Америки для европейцев, методы добычи трески радикально изменились. Следующие четыре столетия рыбаки преследовали треску примерно одинаково. Да, в XVII веке усовершенствовалась навигация. В XVIII веке хронометры уже позволяли определять долготу. Появились трехмачтовые барки и дори. Моряки Новой Англии начали использовать шхуны. Телеграф, а затем и трансатлантический кабель позволили кораблям дальнего плавания получать штормовые предупреждения и сведения о движении цен на рынках. Но к началу XX века эти новшества лишь слегка изменили труд рыбаков и их возможности по вылову рыбы. Промысел велся все в тех же местах, почти не претерпевшими изменений снастями, по-прежнему на парусных судах (а исландские рыбаки и вовсе пользовались веслами), и эта работа оставалась опасной и тяжелой.

Даже в середине XX века рыболовный флот города Луненберга в Новой Шотландии оставался парусным. Луненбергская треска, которую обильно солили на шхунах, а затем сушили на вешалах, установленных на защищенном скалами берегу, продавалась на Карибских островах. Луненберг стоит на холме, склон которого спускается к укрытой бухте. На одной из верхних улиц есть пресвитерианская церковь с большим позолоченным флюгером в виде трески. Вдоль набережной тянутся облицованные деревом кирпично-красные дома; такой цвет связан с тем, что раньше для защиты дерева от соленых брызг использовали покрытие из смеси глины с жиром, полученным из печени трески. Это типичный для Новой Шотландии пейзаж – кирпично-красные деревянные дома, темно-

зеленые сосны и угольно-черное море.

Луненбергцы прославились благодаря своим шхунам, участвовавшим в канадско-американских регатах, которые проводились с 1886 по 1907 год. В 1920 году, когда из-за слишком высоких волн была отменена гонка на Кубок Америки, издатель газеты *Halifax Herald and Mail*, посчитавший, что спортсмены смалодушничали, пообещал награду в размере 5000 долларов и серебряный кубок победителю гонки рыболовных шхун на маршруте между Луненбергом и Глостером. Рыбаки, утверждал он, знают, как управлять шхуной в неспокойных водах. Вызов приняла газета *Gloucester Daily Times*. Компания *Gorton's*, поставщик морепродуктов из Глостера, оплатила постройку шхуны, которая дважды победила соперника из Луненберга. Затем, в 1921 году, в Луненберге построили более крупную шхуну под названием «Блюноуз». Соперничество продолжалось до 1938 года, и хотя глостерцы выиграли несколько гонок, им ни разу не удалось забрать кубок у «Блюноуз», изображение которой теперь можно увидеть на канадской десятицентовой монете, на спичечных этикетках, да и почти везде, куда падает взгляд в Приморских провинциях Канады.

Глостерские рыбаки использовали шхуны вплоть до начала Второй мировой войны. Последняя действовавшая шхуна компании *Gorton's* под названием «Томас Гортон» была построена в 1905 году и оставалась на плаву до 1956 года. В 1963 году последняя луненбергская рыболовная шхуна «Тереза Коннор» пришла на Ньюфаундленд пустой, поскольку в Новой Шотландии не нашлось команды для добычи трески на Большой банке. Но и на Ньюфаундленде не оказалось рыбаков, готовых работать на шхуне. Дело в том, что все усовершенствования, призванные сделать шхуны быстрее, вместе с тем делали их опаснее. Не набрав экипаж, «Тереза Коннор» вернулась в Луненберг, где до сих пор стоит у причала в качестве экспоната морского музея.

К тому времени европейцы уже семьдесят лет использовали в своих водах суда с паровым двигателем. Но из-за дороговизны угля, необходимого для пересечения Атлантики, они не спешили модернизировать флот, который вел промысел на Большой банке. Французы продолжали отправлять туда парусные барки с дори даже в 1930-х, когда большинство рыболовных судов Северной Европы уже были оснащены двигателями. Последнее португальское рыболовное судно без двигателя, «Анна-Мария», затонуло во время шторма в 1958 году. Но парусная эра в рыболовстве окончательно завершилась лишь после того, как шхуна «Тереза Коннор» навечно пришвартовалась в порту.

Как правило, новые технологии в рыболовной отрасли сначала появлялись в Европе, где промысел велся дольше и добывать рыбу было сложнее, чем в Северной Америке. Сильнейшим стимулом была конкуренция за сокращающиеся уловы, и Северное море, поделенное между восемью богатыми и яростно конкурирующими странами, превратилось в главную лабораторию по тестированию инноваций.

Изначально большинство траулеров – судов, которые тянут за собой рыболовные снасти, – использовали ярусный метод. Но после оснащения их двигателями наибольшее распространение получили суда, называемые в Новой Англии донными драггерами, которые тянули сеть у самого океанского дна. Эта идея не нова. На протяжении нескольких веков британцы и фламандцы по обе стороны Ла-Манша ловили креветок с помощью некоего подобия бимтрала – сети, прикрепленной к деревянной перекладине для большего захвата. Эту сеть тянули по дну во время отлива при помощи лошадей. Парусные драггеры, так называемые *шмаки*, начали активно применяться в Северном море после 1837 года, когда были обнаружены рыбные угодья Сильверпит к югу от хорошо известной Доггер-банки.

Новые места лова трески превратили Халл и Гримсби, два старинных рыбацких городка в устье реки Хамбер, в крупные порты. Именно здесь впервые использовали для рыболовства паровой двигатель: колесные пароходы начали буксировать шмаки к банкам Северного моря и обратно. После появления паровых судов оснащение их старым добрым бимтралом было лишь вопросом времени. Сначала для добычи рыбы приспособили колесные пароходы. Затем, в 1881 году, на судоверфи Халла был построен паровой траулер с паровым двигателем, получивший название «Зодиак». К 1890-м годам в Халле не осталось ни одного парусного траулера, и паровые траулеры стали в Северном море обычным делом.

В 1892 году в Шотландии был создан первый оттертрал. В таком трале вместо перекладины, которая годится только для ровного дна, раскрытие придонной части обеспечивает цепь, более подвижная за счет прикрепленных снизу металлических роликов, бобинцев. Верхняя часть оттертрала удерживается поплавками. Для раскрытия в горизонтальной плоскости используются распорные доски – обитые железом планки, прикрепленные по обе стороны сети. Оттертрал – прототип всех современных донных тралов. К 1895 году он стал стандартной снастью британского рыболовного флота в Северном море, и вскоре другие европейские страны, конкурировавшие за добычу

рыбы на этих угодьях, тоже начали использовать оттертралы.

Пока британцы оснащали свои суда паровыми двигателями, чтобы сократить время пребывания в море, американцы несли огромные потери, усиливая парусное вооружение шхун ради повышения скорости. За период с 1880 по 1897 год, когда британцы активно использовали в Северном море паровые траулеры, один лишь массачусетский Глостер лишился 1614 рыбаков, который утонули в море во время промысла на шхунах. Тем не менее новые технологии в Северном море почти не вызвали интереса в Америке. Жители Новой Англии и Новой Шотландии упрямо держались за свои величественные, но смертельно опасные шхуны. На Ньюфаундленде и Лабрадоре рыбу ловили в прибрежных водах – небольшие суда с сетями и переметами обеспечивали богатые уловы без значительных затрат.

В Новой Англии первый оттертрал появился в 1893 году, в порядке эксперимента, когда Комиссия по рыболовству США сдала его в аренду группе рыбаков с Кейп-Кода. Однако на банке Джорджес еще три десятилетия работали преимущественно парусные суда. Наконец, в 1918 году в Бате, штат Мэн, начали строить стальные бим-траулеры, и траулерный флот в Бостоне стал постепенно расти.

Как только на смену парусам и веслам пришли двигатели, появилась возможность отказаться от «пассивных снастей», которые «ждали» рыбу. Теперь рыбу можно было преследовать. А поскольку постоянно появлялись все более мощные двигатели, масштабы рыболовства могли расти бесконечно.

Паровые суда с оттертралом обеспечивали в шесть раз больший улов, чем парусники. В 1890-х годах в Северном море уже появились признаки истощения рыбных запасов, но первой реакцией на проблему была вовсе не попытка защитить природные ресурсы. Вместо этого рыболовные корабли уходили из Северного моря все дальше, к богатым рыбным угодьям в районе Исландии.

Огромные уловы периодически приводили к обвалу цен на рыбу, создавая невероятный хаос на рынках. В 1920-х годах протесты рыбаков вынудили канадское правительство запретить дальнейшее расширение флота драггеров. Качество сушеной рыбы снижалось, поскольку паровые двигатели сделали суда более быстроходными и вся конкуренция свелась к тому, кто быстрее доставит улов на рынок. В 1902 году британский консул в Генуе написал фразу, которая оказалась пророческой: «Было бы гораздо лучше вернуться к старой системе транспортировки парусниками».

Но технологический прогресс не повернуть вспять. Новые технологии появляются как ответ на новые проблемы. Самой большой проблемой коммерческого рыболовства всегда была доставка рыбы на рынок в хорошем состоянии. На протяжении столетий богатые люди держали живую рыбу в естественных или искусственных прудах. Для разведения морской рыбы они использовали приливные водоемы, в которых сооружались деревянные клети. В Голландии еще в XVI веке применяли так называемые судовые садки – водонепроницаемые отсеки трюма с отверстиями для циркуляции морской воды. В XVII веке британские кораблестроители тоже начали оснащать суда такими садками, поскольку британцы не любили сушеную рыбу и спрос на живую всегда был выше. В Новой Англии также строили шмаки с садками для перевозки рыбы в Бостон и Нью-Йорк. Но из-за тесноты, качки и нехватки кислорода в садках значительное количество рыбы погибало. Треска, мольва и другие трескообразные, пойманные на глубине, не выживают в судовых садках. Плавательный пузырь рыбы переполняется газом, и дезориентированная рыба всплывает на поверхность и погибает. Рыбаки даже пытались прокалывать плавательные пузыри, чтобы рыба не всплывала в садках.

С появлением двигателей открылись новые возможности. В частности, британцы экспериментировали с прокачкой воды через садки, чтобы поддерживать в них содержание кислорода. Кроме того, разрастались сети железных дорог, позволявшие быстро доставлять рыбу из портов на внутренние рынки. Британские порты превратились в крупные железнодорожные узлы.

Следующая идея, которой суждено было навсегда изменить рыболовство в Северной Атлантике, созрела в голове эксцентричного жителя Нью-Йорка, зимовавшего на Лабрадоре. Кларенс Бёрдсай, родившийся в Бруклине в 1886 году, в 1910-м оставил учебу в Амхерст-колледже из-за финансовых трудностей и, недовольный низкой оплатой труда офисных работников в Нью-Йорке, вместе с женой Элинор и маленьким сыном переехал на Лабрадор, чтобы охотиться на пушных зверей. Он обнаружил, что замороженные овощи могут храниться всю зиму и при разморозке не теряют вкуса. Бёрдсай наполнил детскую ванночку соленой водой, погрузил в нее капусту и выставил под арктические ветра Лабрадора. Бёрдсаи были первыми на Лабрадоре, кто всю зиму ел «свежие» овощи. Так начались многолетние эксперименты на домашней кухне. Супруги работали вместе, но их сын вспоминает, что Элинор периодически раздражалась, обнаруживая следы экспериментов по всему дому. В частности, он припоминает скандал из-за живой

щуки в ванной.

Бёрдсай бросил охоту и переехал в Вашингтон, где устроился в Американскую рыболовную ассоциацию. Он высказывал опасения по поводу методов заморозки рыбы. В 1820-х годах было известно, что, если обложить рыбу льдом, она дольше остается свежей. Но лед, объяснял Бёрдсай, тает и превращается в воду, где размножаются бактерии. После нескольких лет экспериментов в кухонной раковине и в ванне у себя дома Бёрдсай изобрел новую технологию. Для нее требовались электрический вентилятор, куча льда и ведро рассола. Изобретатель воспроизводил условия лабрадорской зимы.

«Конец пути. Глостер, Массачусетс». Открытка с изображением шхуны, 1910 год. Музей Пибоди в Эссексе, Массачусетс

В 1925 году Бёрдсай переехал в Глостер, чтобы работать с рыбой, и основал компанию *General Seafood*. Бёрдсай верил, что его идеи приведут к появлению гиганта пищевой индустрии, сравнимого с *General Motors* или *General Electric* в своих отраслях. Начав с придонной рыбы, он продолжил эксперименты с другими морепродуктами, а затем переключился на мясо, фрукты и овощи.

Успех ему принес гусь. Дочь основателя *Postum Company*, производителя пищевых продуктов, совершала прогулку на яхте у побережья Массачусетса и зашла в Глостер. На ужин девушке подали гуся, и блюдо ей очень понравилось; ей рассказали, что

птица была заморожена местным чудаком, Кларенсом Бёрдсаем. Девушка встретилась с Бёрдсаем и узнала о его маленькой компании, которую ее отец вскоре купил за 22 миллиона долларов. Впоследствии Постум переименовал компанию в *General Foods*, видоизменив название *General Seafood*.

Бёрдсай усовершенствовал свою технологию заморозки продуктов, добавив в 1946 году метод быстрой сушки, и переключился на совсем другие сферы. Он основал электрическую компанию и модернизировал лампу накаливания. В Перу он разработал метод производства бумаги из жмыха сахарного тростника. Бёрдсай прожил 69 лет и зарегистрировал 250 патентов.

Изобретение заморозки продуктов Бёрдсаем пришлось на критический момент в истории добычи трески. Жители Америки вслед за британцами все чаще предпочитали свежую, а не солено-сушеную рыбу, и рынок сушеной трески в США неуклонно сокращался. В 1910 году в Новой Англии на сушеную треску приходился лишь 1 % выгружаемой рыбы. Но даже с новыми средствами транспортировки поставлять свежую рыбу вглубь страны было непросто, и рынок трески сжимался. Вместе с тем значительно расширялись возможности рыболовного флота. В 1928 году появились первые траулеры с дизельными двигателями, которые были эффективнее паровых.

Поскольку солено-сушеная треска была основным источником доходов Глостера, в городе разразился экономический кризис. В 1923 году мэр Глостера Уильям Макиннис встретился с министром торговли Гербертом Гувером, чтобы обсудить сокращение рынков сбыта, и Гувер организовал в Нью-Йорке конференцию для обсуждения мер, которые могли бы увеличить потребление сушеной трески в США. Но после того как *General Foods* начала использовать технологию заморозки, изобретенную Бёрдсаем, сушеная треска быстро исчезла из Глостера. В тот год, когда состоялась нью-йоркская конференция Гувера, *Gorton's*, ведущая глостерская компания на рынке морепродуктов, переживала кризис, который привел к отказу от торговли сушеной треской. Итальянское правительство заказало у *Gorton's* сушеную треску на сумму более миллиона долларов. Но пока груз пересекал Атлантику, к власти в Италии пришел Бенито Муссолини. По прибытии корабля *Gorton's* в пункт назначения груз был конфискован без всякой оплаты.

В 1921 году в Новой Англии появилось оборудование для филетирования рыбы, и уже через девять лет в регионе работали 128 фабрик по производству филе. Эти фабрики продавали отходы производителям рыбной муки, которые тоже процветали.

После объединения технологий заморозки и филетирования рыбное филе стало главным продуктом на рынке. Все большую популярность обретал *скрод* – филе мелкой трески. Этот термин использовался в США по меньшей мере с 1849 года, хотя происходит он, по всей видимости, от голландского слова *schrode*, означающего «полоска». После того как производство филе было поставлено на промышленную основу, слово *scrod* стало общеупотребительным.

Но словом *scrod* также называли пикшу. Рыба становилась все более доступной в далеких от моря регионах, где потребители хуже понимали разницу между видами придонной рыбы. Так было на протяжении многих веков: когда треска появлялась на каком-нибудь рынке вдали от мест ее обитания, ее чаще всего называли там просто «рыбой». Термин *stockfish* изначально относился только к пресно-сушеной треске (стокфиску), но по прошествии нескольких столетий так стали называть любую пресно-сушеную рыбу из отряда трескообразных. В британской Вест-Индии солено-сушеную треску и других трескообразных называли *saltfish*. Теперь аналогичный процесс происходил с замороженной рыбой. Люди, прежде не употреблявшие в пищу морепродукты и даже никогда не видевшие морских обитателей в естественном виде, покупали «рыбное филе» или «рыбные палочки». Вид рыбы почти никогда не указывался. Считалось, что это треска, хотя такие продукты все чаще изготавливались из пикши, а затем из морского окуня. Сегодня рыбные палочки делают, как правило, из тихоокеанского минтая. Пожалуй, единственное, что осталось неизменным, – это прилагательное «рыбные».

Рыбные палочки имели огромный коммерческий успех. Филе замораживали большими блоками, которые затем резали на пластины, а их, в свою очередь, на палочки. В 1950-х годах в рекламе компании *Gorton's* рыбные палочки провозглашались «новейшим, величайшим достижением современной рыбной промышленности». Далее говорилось: «Благодаря рыбным палочкам среднестатистическая американская домохозяйка уже не считает приготовление рыбы сложным делом. Наоборот, для нее это удовольствие, а в ее семье рыба стала одним из любимых блюд. Можно без преувеличения сказать, что рыбные палочки, простые в приготовлении, недорогие и вкусные, значительно повысили спрос на рыбу, совершив революцию в рыбной отрасли».

Освоение технологии заморозки также изменило взаимоотношения между производителями морепродуктов и рыбными портами. Замороженную рыбу можно было купить где

угодно – лучше всего там, где ее больше и где она дешевле. На растущих рынках местные рыболовные флотилии уже не могли покрыть запросы компаний, торгующих морепродуктами. *Gorton's* и другие производители отказались от собственных траулеров, а затем и от собственных портов. За период с 1960 по 1970 год производство рыбных палочек в США утроилось, а объем глостерской продукции вырос только вдвое. Бизнес расширялся, но доля Глостера на рынке уменьшалась.

Решающим событием стало появление во время Второй мировой войны огромных плавучих баз, объединявших в себе три инновации: мощные двигатели, траловые сети и оборудование для заморозки. Одно из преимуществ их предшественников, паровых судов с оттертралом, заключалось в том, что благодаря отсутствию мачт и такелажа на палубе оставалось много места для обработки рыбы. Другим преимуществом судов с двигателями был больший объем трюма. Первоначально траловая сеть опускалась и вытягивалась с помощью поворотной стрелы, установленной на борту; это были траулеры с бортовым тралением. Кормовое траление, внедренное на Тихом океане, обеспечивало большую остойчивость при волнении и позволяло использовать трал большего размера. Кроме того, на корме, куда выгружалась рыба, было больше свободного места. В период Второй мировой войны это дополнительное пространство стали использовать для заморозки рыбы. В 1950-е годы, которые считаются золотым веком тралового флота дальнего плавания, уловы трески в Северном море, у берегов Исландии и Норвегии, на всех банках, в заливе Святого Лаврентия и у побережья Новой Англии ежегодно росли. Коммерческая добыча увеличивалась практически по всему миру.

Но есть ли какие-то пределы рыбным запасам или природа неисчерпаема, как считалось в XIX веке? Рыбаки начинали беспокоиться. В 1949 году была создана Международная комиссия по рыболовству в северо-западной Атлантике, которой поручили разработать методы контроля за выловом.

Однако технологии продолжали совершенствоваться все с той же целью – чтобы можно было добывать больше рыбы. Длина плавучих баз теперь могла превышать 135 метров, а грузовместимость – 4000 тонн. Они оснащались сдвоенными дизельными двигателями мощностью более 6000 лошадиных сил, которые позволяли использовать огромные тралы, способные захватить целый авиалайнер. Траулер вытягивал свою огромную сеть круглосуточно, каждые четыре часа. При парном тралении, которое часто использовалось испанским флотом в районе Виго, трал подвешивался между двумя плавучими базами. Одно судно

выполняло функцию траулера, на втором обрабатывали рыбу. После опустошения сети базы менялись ролями, что обеспечивало непрерывный процесс лова.

Ролики на донной части трала сменились рокхопперами – большими дисками, которые подпрыгивали при столкновении с препятствием, что позволяло тянуть сеть у самого дна без риска ее повредить. Кроме того, по дну волочились специальные цепи, которые ворошили ил и песок и создавали шум. Треска и другая придонная рыба, почуяв опасность, инстинктивно прячется на дне, а эти цепи играли роль охотников, которые выгоняют птиц из кустов: испуганная треска выскакивала из безопасных укрытий прямо в сеть.

После прохождения трала морское дно напоминает пустыню. В огромной сети остается почти вся захваченная ею рыба – сквозь ячейки ускользают только самые мелкие рыбешки. Ограничения на минимальный размер ячеек стали любимым инструментом регулирующих органов, но рыбаки отмечают, что, когда у задней стенки кутка трала скапливается достаточно много рыбы, уже ни одна не может ускользнуть из сети, независимо от величины ячеек. Миллионы ненужных особей – те, что не используются в пищу, слишком мелкие, превышающие квоту на вылов или просто малоценные – выбрасываются за борт, обычно уже мертвые.

На протяжении многих веков рыбакам приходилось изучать морское дно и небо над морем. Рыбаки Новой Шотландии обычно искали особое «вишневое дно», покрытое мелкими красными камешками, – именно такое предпочитала треска. Они опускали в воду леску с грузилом и куском сала и смотрели на цвет камешков, которые к нему прилипали. Или искали на горизонте быстро формирующееся облако из морских птиц. Воздух наполнялся пронзительными криками, и голодные хищники ныряли в белое вспененное море, чтобы выхватить из этого хаоса добычу – сельдь или мойву. Рыбаки знали, что их собственная добыча где-то здесь: голодная треска и другая придонная рыба атакуют мелкую рыбешку снизу, заставляя ее подниматься на поверхность. Так пищевая цепочка разворачивается во всей своей жестокости перед глазами самого опасного хищника, который видит, куда забрасывать свои сети и переметы.

Традиционные методы поиска трески постепенно отмирают. Сегодня стаи рыб обнаруживают с помощью эхолота или самолетов-разведчиков, которые были разработаны в период Второй мировой войны для обнаружения вражеских подводных лодок. Когда рыба найдена, в дело вступает траулер, который собирает не только целевой улов, но и все остальное, что водится в этом месте, – так называемый сопутствующий улов. Как

говорилось в рекламе компании *Gorton's* 1950-х годов, «благодаря этим методам рыболовство перестало зависеть от удачи, как это было полвека назад».

Путешествие в Новую Англию

В 1923 году Эвелин Спенсер из Американского бюро рыболовства отправилась в путешествие из своего дома в Портленде, штат Орегон, в Глостер, штат Массачусетс. Свою поездку она описала в заметке для газеты *Portland Oregonian*. «Сегодня 5000 человек [жителей Глостера] отправились из Хаттераса к Полярному кругу». Особенно сильное впечатление на нее произвели местные блюда из солено-сушеной трески. «Надеюсь, Портленд не отречется от своей грубой пищи и сырой капусты, но есть одна вещь, которой он должен научиться: использовать сушеную рыбу. Я и понятия не имела, что сушеная рыба может быть такой вкусной, пока не попробовала ее в Глостере».

Затем Спенсер предлагает читателям рецепты двух классических блюд из сушеной трески, которые готовят в Новой Англии: рыбных тефтелей и вареной трески с овощами.

ВАРЕНАЯ СУШЕНАЯ ТРЕСКА С ОВОЩАМИ И СВИНЫМИ ШКВАРКАМИ

Нужное количество солено-сушеной трески залейте холодной водой и поставьте на слабый огонь; когда вода нагреется, вылейте ее и снова залейте холодной. Сменить воду следует три или четыре раза, делая перерывы на полчаса. Можно также вымочить рыбу в большом количестве холодной воды в течение двух часов. Затем выложите треску в кастрюлю, залейте свежей холодной водой, доведите до кипения и оставьте вариться на медленном огне. В сильно кипящей воде сушеная рыба становится более жесткой. Добавьте нужное количество очищенного картофеля и варите до готовности. В Глостере говорят, что рыба остается мягкой, если варить ее с картофелем. Почистите свеклу, морковь и лук, положите в воду и варите до готовности. Нарежьте соленое свиное сало мелкими кубиками, выложите на сковороду и жарьте на медленном огне, пока жир не вытопится и не образуются хрустящие шкварки.

Выложите рыбу с картофелем в центр нагретого блюда. Вокруг разложите целую вареную свеклу, лук и морковь. Свиной жир вместе со шкварками налейте в

подогретый соусник. В Глостере принято накладывать на тарелку рыбу и овощи, мелко резать их, перемешивать и поливать жиром со шкварками. Я предпочитаю все есть отдельно, чтобы наслаждаться вкусом каждого продукта.

Эвелин Спенсер. Заметка в газете Portland Oregonian, 1923

9. Исландия преображается

ГОРОДА ПОСТЕПЕННО ПЕРЕХОДЯТ В ПЛОСКИЕ ЛАВОВЫЕ ПОЛЯ ЦВЕТА РЖАВЧИНЫ, НА КОТОРЫХ РАЗБРОСАНЫ ЛАЧУГИ С ПРОВОЛОЧНЫМИ ОГРАДКАМИ; НА ВЕРЕВКАХ СУШИТСЯ ТРЕСКА, ТУТ И ТАМ ГУЛЯЮТ НЕМНОГОЧИСЛЕННЫЕ БЕЛЫЕ КУРЫ. ДАЛЬШЕ ВДОЛЬ БЕРЕГА ЗАСТЫВШАЯ ЛАВА УСТАВЛЕНА ЧЕМ-ТО НАПОМИНАЮЩИМ ОГРОМНЫЕ КОРЗИНЫ ДЛЯ БЕЛЬЯ; ЭТО ОЧЕНЬ КОМПАКТНЫЕ ГРУДЫ СУШЕНОЙ ТРЕСКИ, НАКРЫТЫЕ БРЕЗЕНТОМ.

Уистен Хью Оден, Луис Макнис. Письма из Исландии

Всего через десять лет после того, как британцы заверили канадцев и весь остальной мир, что воды вокруг Великобритании «не выказывают признаков истощения» и что с научной точки зрения истощение невозможно, рыбаки заметили, что трески в Северном море стало меньше. А в 1902 году, спустя семь лет после смерти Гексли, британское правительство наконец признало проблему чрезмерного вылова. Высокоэффективные стальные драггеры уже переместились из Северного моря в сторону Исландии. Там местные рыбаки использовали все те же методы лова, что и в давние времена, когда Ганзейский союз вытеснил оттуда британцев. Исландцы хранили верность традициям. Они говорили – и до сих пор говорят – на языке викингов. И у них до сих пор нет фамилий. Например, сына Эрика Рыжего, Лейфура, называли Лейфом Эрикссоном, а если современный исландец по имени Харольд назовет сына Йоуханном, тот будет Йоуханном Харольдссоном. Его сын, в свою очередь, будет Йоуханссоном, а дочь – Йоуханнсдоуттир.

Исландия – это покрытый застывшей лавой остров, берега которого изобилуют превосходными бухтами, хорошо защищенными и глубокими, расположенными в безопасных закоулках длинных фьордов. Но рыбные порты находятся, как правило, не в бухтах, а на выступающих в море мысах, где нет

естественных гаваней. До начала XX века среди исландских рыболовных судов преобладали весельные лодки с открытой палубой, и если бы порты находились в глубине защищенных фьордов, до рыбных угодий приходилось бы добираться на несколько часов дольше. Рыбаки выбирали ближайший к месту ловли мыс и перетаскивали лодку по лаве, используя китовые ребра в качестве полозьев. Лодка могла иметь до двенадцати весел, но чаще всего их было от четырех до шести, и на каждом сидело по одному человеку. Как правило, лодка оснащалась еще и маленьким парусом, но весла зачастую оказывались эффективнее, поскольку ветра вокруг фьордов непостоянны. Каждый гребец ловил рыбу на поддёв.

И все же Исландия оставалась в первую очередь страной рыболовов. На вопрос, почему там не совершенствовались технологии, Йоун Тор, историк из Исландского института морских исследований, отвечает так: «После 1500 года новые идеи долетали сюда редко». До 1389 года Исландия была живым, развивающимся обществом со своей литературой, практической наукой и новаторскими принципами управления. Но в тот год извержение вулкана Гекла потрясло весь остров, который на долгое время погрузился во тьму. Затем последовали жестокие зимние холода и весенние наводнения. Потом начались эпидемии. В 1397 году Исландия перешла под контроль Дании. Датчанам остров был неинтересен: они установили монополию на торговлю с Исландией, но на деле никакой торговли не вели. В 1532 году, когда британцев вынудили уйти, Исландия лишилась последней связи с внешним миром.

На протяжении многих веков рыболовные суда и снасти в Исландии почти не менялись. Страница, посвященная

рыболовству, из «Свода законов», иллюстрированного манускрипта конца XVI века. Институт исландских исследований Арни Магнуссона, Рейкьявик, Исландия. Внизу: фотография, сделанная около 1910 года в рыбацкой общине Исафьордюр на западном побережье Исландии. Музей города Акранеса, Исландия

На протяжении многих веков рыболовные суда и снасти в Исландии почти не менялись. Фотография, сделанная около 1910 года в рыбацкой общине Исафьордюр на западном побережье Исландии. Музей города Акранеса, Исландия

Рыба оставалась главным экспортным товаром Исландии до второй половины XIX века, но объем торговли был невелик. В конце XVIII столетия, когда Новая Англия и Ньюфаундленд экспортировали по 22 тысячи тонн трески, экспорт Исландии составлял менее тысячи тонн. Большинство исландцев были еще и фермерами, но многие из них, особенно на юге и западе острова, больше зарабатывали рыболовством с февраля по апрель, чем фермерством в остальную часть года. В Исландии не растут деревья, за исключением небольшого числа декоративных, которые высадили в Рейкьявике ландшафтные дизайнеры. Здесь не выращивают ни фрукты, ни зерновые. В XV веке англичане меняли зерно на рыбу, но вместо хлеба на острове всегда ели стокфиск. От него отрывали куски и намазывали их сливочным маслом. В XVI–XVIII веках каждому школьнику в Исландии выдавали половину сушеной трески в день. Исландцы так и не полюбили ни свежую, ни солено-сушеную треску. Но в 1855 году,

когда Дания согласилась снять запрет на международную торговлю, исландцы научились солить треску перед засушкой, и высокое качество товара позволило им отвоевать место на рынках Испании и Португалии.

Гриндавик расположен на выдающейся в море полоске суши. В начале X века это место было выбрано для рыбацкого поселения из-за его близости к местам обитания трески. В 1934 году, когда Тоумас Торвальдссон впервые вышел на промысел, рыбаки по-прежнему каждое утро тратили по двадцать минут на то, чтобы перетащить свои лодки к морю. Вечером обратный путь занимал час. Жители Гриндавика по вечерам выходили на черный лавовый пляж и ждали возвращения мужчин. И сегодня некоторые женщины помнят, как одна из лодок перевернулась и была проглочена огромной волной.

У исландцев из поколения Тоумаса не было денег на импортные товары. Они питались тем, что давал им остров: всеми съедобными частями трески и овец. Кожу трески жарили, а рыбьи кости выдерживали до тех пор, пока они не становились мягкими и съедобными. Исландцы ели и жареные овечьи головы, причем особым деликатесом считались глаза. Еще одно местное блюдо – *хаукартль*, мясо гренландской полярной акулы, которую ловили ради ценного жира, добываемого из печени. Мясо, содержащее циановую кислоту (смертельный яд), делали съедобным, закапывая в грунт и оставляя гнить в течение нескольких недель.

Чужеземцы никогда не покидали исландских вод. В 1768 году, на пике своего расцвета, голландский флот, ловивший рыбу у берегов Исландии, насчитывал 160 судов. После того как в 1763 году французы лишились своих североамериканских владений, они начали интенсивный лов рыбы в исландских водах, и это продолжалось вплоть до Первой мировой войны. Иностранные рыболовные суда обеспечивали исландцам редкую и желанную связь с внешним миром. Но когда в 1890-х годах в исландские воды вернулись британцы, между ними и местными рыбаками начались разногласия, сохранявшиеся на протяжении восьмидесяти лет.

«Ханнес раудхерра», исландский траулер 1930-х годов. Исландские траулеры изображались на коллекционных карточках, которые вкладывали в пачки сигарет, продававшихся в Исландии. Сигареты, как и траулеры, производились в Англии

Источник разногласий очевиден – к берегам Исландии пришли новые, стальные паровые траулеры. Они оказались настолько эффективными, что всего за десятилетие истощили запасы рыбы в Северном море. Чрезмерный вылов еще не стал серьезной проблемой, но самые богатые треской места к югу от Исландии находились на узком шельфе, который тянется лишь на несколько километров от берега. Именно это небольшое расстояние делало возможным лов на весельных лодках. Но теперь новые британские суда – громадные, мощные, стальные – заполонили южный шельф, повреждая сети и снасти местных рыбаков.

Исландцы по-разному видели решение этой проблемы. Одни хотели избавиться от всех иностранцев. Другие считали, что Исландия должна получить такие же огромные суда, чтобы извлекать прибыль из собственных вод. Победила вторая точка зрения. Так происходило во все времена: когда скромные рыбаки, ловившие рыбу недалеко от берега, сталкивались с многочисленным и эффективным иностранным флотом, местные власти решали строить свой флот, чтобы составить конкуренцию чужакам.

Первый траулер британской постройки Исландия приобрела в 1905 году. К 1915 году страна располагала флотом из двадцати стальных траулеров – новых и бывших в употреблении,

большинство из которых были построены на британских верфях.

В Гриндавике рыбу продолжали ловить точно так же, как ловили на протяжении многих веков. В городе не было гавани, а поскольку траулер не вытащить на берег с помощью китовых ребер, новые суда никак не изменили жизнь этого поселка – как и многих других. Но у Тоумаса Торвальдссона и его друзей возникла идея, которая впервые за тысячу лет принесла перемены в его родные места. Рядом с Гриндавиком находился приливный водоем: во время отлива его отделяла от моря узкая полоска земли. Тоумас и другие рыбаки взяли в руки лопаты и срыли эту полоску. Они работали каждый день во время отлива, вывозя куски черной лавы на тачке, пока не образовалась бухта. Тогда Тоумас купил свою первую «палубную лодку» – маленький бортовой траулер с низким бортом и паровым двигателем. Потом сменил его на судно побольше. Он становился бизнесменом.

Траулеры не просто увеличили уловы исландских рыбаков – они дали толчок к началу глубоких перемен в этом доиндустриальном обществе с населением 78 тысяч человек, большинство из которых были крестьянами и едва сводили концы с концами. Люди, которым удалось купить траулеры, стали первыми исландскими капиталистами. Благодаря треске в Исландии зародился класс предпринимателей – точно так же, как в Новой Англии в 1640-х годах. Когда в водах Исландии появились первые британские траулеры, в ее самом большом поселке, Рейкьявике, проживало чуть более 2000 человек, но вскоре он уже превратился в крупный город с совсем другим населением – рабочим классом из бывших фермеров.

За развитием исландской экономики последовало пробуждение интеллектуальной и культурной жизни. Исландская литература, имевшая славные традиции до перехода острова под контроль Дании, переживала настоящее возрождение. В 1920-х годах больших успехов достигла и наука, и теперь исландские биологи понимали, что возможности воспроизводства запасов трески ограничены.

Затем британские траулеры покинули воды Исландии. Если в парусный век правительства видели в рыбаках недорогой резерв хорошо обученных моряков, то теперь уже рыболовные суда рассматривались как резерв кораблей, которые нетрудно приспособить к боевой службе. Быстрые, остойчивые, созданные для суровых погодных условий и приспособленные для буксировки траулеры могли стать превосходными минными тральщиками. А если установить на носу и корме орудия, траулер можно было превратить в патрульное судно. Когда в 1914 году началась война, британское Адмиралтейство реквизировало

большинство траулеров длиной более 33 метров и возрастом менее десяти лет.

В те времена почти не предпринималось попыток оценить рыбные запасы, но британское министерство сельского хозяйства провело исследование улова британских траулеров из Халла и Гримсби, работавших на исландском шельфе. Оказалось, что один траулер, пришедший из исландских вод, выгружает столько же рыбы, сколько три судна, работавших на банках Северного моря. Современные историки считают, что исландские запасы трески истощились бы точно так же, как в Северном море, если бы не четырехлетний перерыв, вызванный войной. В 1917 и 1918 годах уловы исландских рыбаков росли, а с возвращением британских траулеров снова начали сокращаться.

После войны британским рыбакам не вернули все их траулеры, как обещало Адмиралтейство. Многие были уничтожены или повреждены. Но вскоре им на смену пришли более крупные, быстрые и лучше оснащенные суда. Усовершенствованное портовое оборудование и широкая сеть железных дорог превратили Абердин, Флитвуд, Халл и Гримсби в главные порты для исландского рыболовного флота Британии, добычей которого торговали по всей стране многочисленные компании, превращавшиеся, как и в Новой Англии, в крупные корпорации. Но по мере того как суда становились крупнее, а их оборудование совершенствовалось, рыбная отрасль требовала все больших инвестиций. К 1937 году все британские траулеры были оснащены радиосвязью, электрогенераторами и эхометрами – предшественниками гидролокатора. Если бы в прежние века для занятия рыболовством требовались такие же вложения, как в XX веке, в Новой Англии не появился бы средний класс предпринимателей, которые добились успеха благодаря треске.

Со времен промышленной революции в Великобритании постоянно расширялся рынок придонной рыбы, особенно трески, пикши и камбалы, поскольку жареная рыба, а впоследствии – жареная рыба с картофелем (фиш-энд-чипс) стала любимым блюдом городского рабочего класса. И исландцы, и британцы добывали рыбу в исландских водах, чтобы удовлетворить спрос на этом рынке. Кроме того, в 1920-е годы промыслом исландской трески активно занялись немцы.

Местные рыбаки, занимавшиеся прибрежным ловом (который был ведущим сектором экономики Исландии), начали протестовать, жалуясь, что их снасти и угодья уничтожаются траулерами, и исландцы все больше укреплялись во мнении, что границы территориальных вод следует расширить. Но англо-датской конвенцией 1901 года устанавливалось, что воды вокруг

острова на расстоянии более трех морских миль (5,6 километра) от берега открыты для всех, и Исландия, имевшая статус колонии, не вправе сдвигать эту границу. Тогда исландцы создали многочисленную и хорошо подготовленную береговую охрану и начали сотрудничать с Международным советом по исследованию моря, авторитетным органом в области изучения популяций промысловых рыб, чтобы следить за рыбными запасами. В конце 1920-х годов исландская береговая охрана часто арестовывала немецкие и британские траулеры, нарушавшие границу территориальных вод.

В ответ британцы стали использовать радиопередатчики, чтобы предупреждать друг друга о действиях береговой охраны. Наибольшую известность получили в 1928 году так называемые «радиограммы о бабушке». Три сообщения – «Бабушка здорова», «Бабушка по-прежнему здорова» и «Бабушке начинает нездоровиться» – использовались для информирования о том, что судно береговой охраны выходит из гавани. В 1936 году в исландских водах запретили использовать шифрованные радиограммы, но подобными сообщениями продолжали пользоваться, причем кодовые системы часто изобретали британские поставщики морепродуктов.

Конец «радиограммам о бабушке» и беспокойству из-за сокращения запасов трески положила Вторая мировая война. Британские траулеры дальнего плавания вновь были реквизированы для военных нужд. Когда немцы оккупировали Данию, союзники высадились в Исландии, чтобы предотвратить ее оккупацию. У Британии теперь не было рыболовного флота, и Исландия поставляла рыбу как на британский, так и на мировой рынок. На протяжении шести лет она была единственной крупной рыболовной державой в Северной Европе.

Британия отчаянно нуждалась не только в продовольствии, но и в жире, получаемом из печени трески. Здесь он издавна пользовался высоким спросом. На протяжении столетий, пока рыбий жир не научились очищать настолько, чтобы употреблять в пищу, почерневшие остатки печени из бочек использовались в качестве лечебной мази – эта практика до сих пор существует в Западной Африке. В 1780-х годах британские медики пришли к выводу, что жир из печени трески помогает от ревматизма, а затем он стал популярным средством от разнообразных болей. В XIX веке его применяли для лечения туберкулеза, истощения и других недугов, связанных с бедностью. В период между двумя мировыми войнами жир из печени трески стал одним из основных товаров в Халле – его покупали как для животных, так и для людей. Во время Второй мировой войны британское

министерство продовольствия, обеспокоенное влиянием плохого питания на здоровье, бесплатно выдавало рыбий жир беременным женщинам, кормящим матерям, детям младше пяти лет и взрослым старше сорока. Школьные медсестры заставляли детей глотать отвратительную на вкус жидкость, а взрослым рыбий жир часто выдавали вместе с апельсиновым соком. Весь этот жир поставлялся из Исландии. Его производство и экспорт подстегнули развитие и других отраслей исландской экономики, которые продолжали процветать и после войны. Британское правительство, убежденное, что рыбий жир позволил вырастить самое здоровое в истории поколение детей (невзирая на бомбардировки и продовольственные карточки), продлило эту программу, и она просуществовала до 1971 года. В итоге ее все же закрыли, поскольку люди стали отказываться от рыбьего жира. Тем не менее исландцы по сей день продолжают употреблять жир из печени трески – как и многие американцы.

Во время войны цены на рыбу достигли небывалых высот, а плату Исландия получала в долларах, что способствовало деловым отношениям с размещенными на острове американскими войсками. Исландцы строили для американцев дома и военные базы и начали импортировать множество американских товаров.

Когда война закончилась, Исландию было не узнать. Одной из главных перемен стала полная независимость от Дании, которой страна добилась в 1944 году. Отныне Исландия могла самостоятельно строить отношения с остальным миром. Благодаря треске колониальное общество образца XV века за одно поколение превратилось в современное государство. Уистен Хью Оден, который много времени провел в Исландии в 1930-х годах, вернулся туда в 1964-м и был поражен произошедшими переменами. Встретившись с одним из своих бывших гидов, ставшим директором школы, Оден спросил, как жили исландцы во время войны. «Мы делали деньги», – ответил директор.

Новый год по-датски

Датчане заказывают неразделанную треску заранее, за несколько недель, чтобы свежая рыба пришла накануне Нового года. Анн Бирлих, телережиссер из Копенгагена, пребывая в зимней депрессии, писала, что свежая треска в горчичном соусе, традиционное новогоднее блюдо в Дании, – «единственная радость в этой стране». Она подробно описала правила приготовления свежей трески. Свежеприготовленная горчица для рыбы, жгучая, с цельными зернышками, продается на датских

рынках.

СВЕЖАЯ ТРЕСКА В ГОРЧИЧНОМ СОУСЕ

Возьмите треску из расчета ½ килограмма на человека и разрежьте на кусочки толщиной примерно 3 сантиметра. Возьмите вашу самую большую кастрюлю. Налейте в нее столько холодной воды, чтобы она могла покрыть рыбу. Добавьте побольше соли – хорошую пригоршню крупной соли, чтобы вода стала такой же соленой, как в Северном море. Положите кусочки трески в холодную воду, поставьте кастрюлю на слабый огонь и доведите до кипения, но не кипятите. Оставьте рыбу в горячей, на грани кипения, воде на несколько минут. Не переварите! Треска должна быть плотной и белой.

Горчичный соус. Две столовые ложки растопленного сливочного масла смешайте с двумя столовыми ложками муки и литром молока. Соус должен получиться густым. Добавьте горчицу для рыбы – побольше, не жалейте! (Несколько капель укропного уксуса сделают вкус более пикантным.)

Рыбу в горчичном соусе подают с вареным пальчиковым картофелем, мелко нарезанными яйцами, сваренными вкрутую, мелко нарезанной свеклой, свежим хреном. Какой напиток подходит к этому блюду? Разумеется, ледяное пиво и шнапс!

Анн Бирлих, Копенгаген, 1996

10. Три войны, чтобы закрыть открытое море

ЖИЗНЬ – ЭТО СУШЕНАЯ РЫБА.

Халлдор Лакснесс

Когда закончилась Вторая мировая война, рыбные запасы в европейской части Северной Атлантики после шести лет существенного сокращения вылова достигли невиданного впоследствии уровня. Огромные уловы отмечались на исландском шельфе, на банках Северного моря, в Баренцевом море, в Ла-Манше и у берегов Ирландии. Как в былые времена на банках Северной Америки, в сети здесь часто попадались крупные особи трески. Но главные рыболовные державы вернулись к промыслу с еще более огромными и эффективными траулерами.

В 1944 году на карте Европы появилось новое независимое государство – Исландия, и англо-датская конвенция 1901 года, устанавливавшая трехмильную зону рыболовства, утратила силу. После пяти с половиной веков безразличия со стороны колониальных властей исландцы были полны решимости построить современное общество, опираясь на свой главный природный ресурс – тресковые угодья. К 1955 году, когда Халлдор Лакснесс был удостоен Нобелевской премии по литературе, тяжелая жизнь довоенной Исландии, которую он описывал в своих романах, осталась бледным воспоминанием. Важный шаг в деле государственного строительства был сделан в апреле 1950 года. По истечении двухлетнего срока предварительного уведомления Исландия аннулировала старый договор и расширила свои территориальные воды до четырех морских миль (7,4 километра) от береговой линии. Скромная заявка по нынешним меркам – но в 1950-м это было смелым шагом, поскольку в то время тезис о том, что моря принадлежат всем, оставался общепризнанным принципом международного права.

Почтовая открытка 1910–1915 годов, отпечатанная в Исландии для французских рыбаков: такие открытки они отправляли домой

Трехмильная зона впервые была установлена в 1822 году Конвенцией о рыболовстве в Северном море, подписанной в Гааге представителями Франции, Германии, Нидерландов, Дании и Британии. Примечательно, что британцы, будучи ярыми сторонниками трехмильной зоны, защищали ее с помощью той же тактики, которую впоследствии, когда ее применили против них исландцы, сами называли незаконной агрессией. После того как в 1866 году утратило силу британско-американское соглашение, открывавшее рыбакам из США доступ в канадские воды, американцам пришлось платить за рыболовство в трехмильной зоне. Но до 1930-х годов большинство западных стран считало введение каких-либо ограничений в высшей степени сомнительной мерой.

Затем, в 1945 году, желание США защитить добычу нефти на шельфе привело к появлению новой концепции международного права. Президент Гарри Трумэн выступил с заявлением о том, что США имеют право на минеральные ресурсы континентального шельфа. Прежде еще ни одна страна не владела континентальным шельфом. Большая Ньюфаундлендская банка не принадлежала ни США, ни Канаде. Британия не владела своим шельфом. Северное море считалось общим. А поскольку треска и другие виды промысловых рыб водятся в основном на континентальном шельфе, заявление американского президента имело огромные последствия для рыболовства. Более того, в тот же день Трумэн сделал еще одно заявление: «В свете насущной

потребности сохранения и защиты рыбных запасов правительство США считает правильным установить охранные зоны в тех районах северных морей, которые примыкают к побережью». Эта мера была ответом на довоенный спор с Японией, чьи рыбаки вылавливали аляскинского лосося в море, прежде чем рыба успевала вернуться в нерестовые реки.

Слова американского президента немедленно вызвали реакцию в Латинской Америке, где после войны царили националистические настроения: многие страны начали предъявлять права на свой континентальный шельф. Европейцы, и особенно британцы, решительно возражали, но их сопротивление было ослаблено давлением со стороны их заморских владений. Выступая против самого принципа, Британия в то же время претендовала на часть шельфа Багамских островов. К 1950 году часть международного сообщества поддерживала желание Исландии установить четырехмильную зону, тем более что почти во всем мире промысел уже велся дальше от берега.

Но именно в силу последнего обстоятельства многие исландцы считали свои новые требования слишком скромными. После 1954 года уловы трески в исландских водах значительно уменьшились. То же относилось и к морскому окуню, промысловое значение которого постепенно росло. В целом за период с 1954 по 1957 год уловы придонной рыбы в Исландии сократились на 16 %. Аргументы в пользу расширения исключительной экономической зоны подкреплял тот факт, что за те же годы выросли уловы пикши и камбалы, места обитания которых находились ближе к берегу и попадали в четырехмильную зону. В 1958 году Исландия расширила исключительную экономическую зону до двенадцати морских миль (22,2 километра).

Исландцы радовались, но британское правительство выступило с нотой протеста, в которой заявлялось: «Претензии на исключительную юрисдикцию в отношении рыболовства в районах за пределами обычных границ территориальных вод полностью противоречат международному праву». Далее в ноте говорилось, что «правительству Ее Величества трудно поверить в то, что власти Исландии будут применять силу против британских рыболовных судов, чтобы заставить их подчиниться одностороннему закону, который партии правительственной коалиции предлагают принять без оглядки на международное право». И вновь британцы недооценили рвение народа, который впервые обрел государственность.

Так начался конфликт, который британская пресса окрестила

«тресковыми войнами». Всего их было три, но они обошлись без официального объявления войны и без единой жертвы. Отсутствие убитых и раненых можно объяснить только большой удачей для обеих сторон.

Франция, Бельгия, Дания, Германия, Нидерланды и Испания поддерживали британскую точку зрения – Западная Европа впервые выступила практически единым фронтом. По мнению этих стран, исландцы препятствовали законному судоходству за пределами своей территории. К установленному Исландией сроку, 30 августа 1958 года, все иностранные суда, за исключением британских, покинули двенадцатимильную зону. Теперь британские траулеры сопровождались кораблями Королевского ВМФ. Исландская береговая охрана насчитала 37 британских военных кораблей с общей численностью экипажей около 7000 человек, но архивы Адмиралтейства свидетельствуют, что эта оценка занижена.

Эсминцы и фрегаты, на которых служили ветераны Второй мировой войны, были способны развивать скорость до тридцати узлов. В составе исландской береговой охраны числилось семь кораблей, самый большой и современный из которых развивал скорость в семнадцать узлов. Каждый из кораблей был оснащен одним орудием, а экипажи состояли либо из полицейских, либо из гражданских, не имевших боевого опыта. Однако все они были опытными моряками и хорошо знали исландские воды. За два с половиной года первой тресковой войны исландская береговая охрана сумела арестовать только один британский траулер из Гримсби: он отважился войти в старую четырехмильную зону, которую не патрулировал Королевский флот. Но все эти напряженные маневры затрудняли добычу рыбы. Британский ВМФ обеспечивал безопасность своих траулеров в прямоугольных зонах протяженностью 30 морских миль (55,6 километра) – разумно с военной точки зрения, но крайне невыгодно для промысла.

Британские власти, судившие о ситуации по докладам своего посла в Рейкьявике, были убеждены, что вопрос о расширении исключительной зоны рыболовства расколол исландское общество. На самом же деле оппозиционные партии выражали недовольство лишь относительно сроков введения закона в действие. Когда британцы осознали свою ошибку, начались переговоры – в Рейкьявике, Лондоне и Париже. Через пять месяцев, в феврале 1961 года, Британия наконец признала двенадцатимильную зону, а Исландия заявила о намерении добиваться ее дальнейшего расширения. Согласие на трехлетний переходный период для Британии едва не привело к падению

исландского правительства.

Десять лет спустя история повторилась. В марте 1971 года Исландия объявила, что с 1 сентября 1972 года расширяет свою исключительную экономическую зону до 50 морских миль (92,6 километра). Британия и ФРГ, партнеры по Европейскому экономическому сообществу, выразили решительный протест и призвали Международный суд пресечь действия, которые они назвали нарушением международного права. Исландия заявила, что не признает юрисдикцию суда, поскольку вопрос касается континентального шельфа Исландии и потому является внутренним делом страны. Еще до того, как Международный суд успел вынести решение, началась – и закончилась – вторая тресковая война.

Эта вторая война была менее продолжительной, но более опасной. С одной стороны, исландская береговая охрана лучше подготовилась и обрела быстроходные суда. С другой стороны, Королевский флот получил поддержку от ФРГ, не имевшей права на собственный военно-морской флот, но предоставившей суда «снабжения и охраны». Во время первой тресковой войны у береговой охраны Исландии имелся единственный способ остановить британский траулер – открыть огонь. Но по огневой мощи британцы многократно превосходили противника, а кроме того, они предполагали, что исландцы не захотят открывать огонь на поражение и убивать британских моряков. Однако британцы не знали, что еще в 1958 году исландские инженеры разработали секретное оружие для тресковой войны и уже через год оснастили им все семь судов береговой охраны. Когда начались переговоры об урегулировании первого трескового конфликта, исландцы решили не использовать это оружие и держали его в секрете до начала второй тресковой войны.

Теперь судно береговой охраны подходило к иностранному траулеру и информировало капитана, что тот нарушил исландский закон и должен выйти за пределы пятидесятимильной зоны. Если капитан отказывался выполнить это требование, судно береговой охраны приближалось вплотную и под прямым углом проходило за кормой нарушителя, буксируя секретное оружие, обрезавшее трос трала. В сущности, принцип действия нового оружия был аналогичен методу траления мин. Один из четырех зубцов устройства подцеплял трос трала и обрезал его, лишая траулер сети стоимостью 5000 долларов и всего улова, который в ней находился. Рыбакам, оставшимся без трала, не оставалось ничего иного, как возвращаться домой. За год конфликта сетей лишились 84 траулера – 69 британских и 15 немецких. Для защиты своих снастей суда начали работать в

парах: одно ловило рыбу, другое охраняло его корму. Но выловом рыбы при этом мог заниматься только один из двух траулеров, и эффективность рыболовного флота сократилась вдвое. Кроме того, суда неоднократно сталкивались друг с другом. В этих местах штормовой ветер скоростью тридцать метров в секунду – обычное дело.

После того как метод обрезки тралов показал свою эффективность, вторая тресковая война свелась к некоему подобию аттракциона с бамперными машинками: траулеры шли на таран, пытаясь помешать береговой охране обрезать трал. Но суда береговой охраны тоже таранили противника, а их упрочненные корпуса, созданные для навигации среди льдов, давали им преимущество. Британцы не хотели снова прибегать к помощи Королевского флота, поскольку теперь Исландия и Британия были союзниками по НАТО. Поэтому к берегам острова направились четыре больших быстроходных буксира, которые, по утверждению исландцев, намеревались таранить суда береговой охраны. Британцы уверяли, что буксиры получили приказ не идти на таран, а просто мешать судам береговой охраны обрезать тралы. Как бы то ни было, буксиры все же протаранили несколько исландских судов. 18 марта 1973 года исландская канонерская лодка выпустила боевые снаряды по курсу британского буксира, а 26 мая исландский снаряд пробил дыру в корпусе британского траулера. Рыболовные суда Британии покинули пятидесятимильную зону и отказались возвращаться без сопровождения кораблей Королевского флота. В зону конфликта вошли семь фрегатов британских ВМС, и траулерам снова приказали работать в прямоугольных зонах. Если судно исландской береговой охраны заходило в такую зону, то фрегаты, буксиры и траулеры должны были пытаться таранить его, пока оно не затонет. Это привело к регулярным столкновениям кораблей, но удивительным образом все обошлось без потерь. После столкновения оба поврежденных судна всякий раз возвращались в свои порты.

Исландские власти проявили неожиданную жесткость. Они согласились принимать в стране больных и травмированных британских моряков только при условии, что те прибудут на своем судне, что означало бы конфискацию траулера. Правительство также запретило исландским авиадиспетчерам обслуживать британские военные самолеты в составе сил НАТО и даже угрожало разрывом дипломатических отношений. Экономика Исландии, в отличие от британской, полностью зависела от рыболовной отрасли; рыболовство чудесным образом вытащило людей из средневековья и привело к процветанию.

Несмотря на традиционно хорошие отношения и тесное сотрудничество между двумя странами, Исландия не собиралась уступать свой главный ресурс. НАТО, обеспокоенное конфликтом в своих рядах в разгар холодной войны, оказывало давление на Британию, призывая ее отступить. В конце концов Британия признала пятидесятимильную зону – в обмен на ограниченную квоту для своих небольших траулеров.

Одна из главных перемен в послевоенном мире заключалась в том, что голос маленьких стран стал слышен как никогда раньше – благодаря международным форумам, и в первую очередь ООН. Идея распространения суверенитета на океан становилась все более популярной. В 1973 году на заседании Комитета ООН по морскому дну 34 государства, по большей части латиноамериканских, африканских и азиатских, одобрили идею двухсотмильной зоны. Из североевропейских государств это предложение поддержали только Исландия и Норвегия, которые быстро выходили в лидеры по торговле треской.

В 1974 году запасы трески в Исландии снова оказались под угрозой – несмотря на пятидесятимильную зону. Доля крупной трески в улове резко упала. Исландские биологи утверждали, что десятью годами ранее в сети попадалось много особей в возрасте восемнадцати лет, а в 1974 году редкостью стала даже двенадцатилетняя треска. Это означало, что способность популяции к восстановлению значительно снизилась. С этим выводом согласились даже британские ученые.

15 октября 1975 года Исландия вновь расширила исключительную экономическую зону, на этот раз до двухсот морских миль (370,4 километра); в качестве аргументов указывалось на сокращение популяции трески и необходимость охранных мер. И опять иностранные траулеры покинули новую зону – за исключением британских и немецких. Они отступать не собирались.

Это была самая короткая и ожесточенная из трех тресковых войн. После одного из инцидентов в декабре 1975 года британский буксир сообщал, что судно исландской береговой охраны произвело два выстрела, ни один из которых не достиг цели. За пять месяцев суда таранили друг друга 35 раз, а исландская береговая охрана обрезала 46 британских и 9 немецких тралов. Противники овладели сложным искусством бескровных морских сражений. Британский министр иностранных дел Джеймс Каллагэн говорил английской прессе: «Обе стороны конфликта демонстрируют удаль, но никто не испытывает потребности продемонстрировать зрелость».

Одновременно велись интенсивные переговоры. «Как ни

крути, с исландцами очень непросто иметь дело», – писала лондонская *Financial Times*. Исландия не соглашалась на компромисс. В какой-то момент страна фактически разорвала дипломатические отношения с Британией. Однако НАТО настаивало на переговорах. Йоун Йоунссон, многолетний директор Исландского института морских исследований, выступавший одним из переговорщиков во время третьей тресковой войны, отмечал: «В среде ученых эта тресковая война была чрезвычайно дружеской. Англичане – наши лучшие враги». Он рассказывал, что британский переговорщик однажды в шутку предложил не резать тралы в следующий четверг, потому что он хочет посмотреть по телевизору интересную передачу. Йоунссон с удовольствием вспоминал о полезных советах, которые ему дали британцы, когда он с женой собрался провести отпуск в Корнуолле.

Британцы не считали, что под угрозой оказалась вся их экономика, но на карту было поставлено многое. Производители траулеров и ассоциации продавцов фиш-энд-чипс предупреждали о возможном крахе всей рыбной отрасли. Крупные тресковые порты – Халл, Гримсби и Флитвуд – переживали серьезный кризис. Торговцы, закупавшие рыбу с траулеров и продававшие ее оптом, зависели от исландской трески. За период между окончанием второй тресковой войны и 1976 годом количество оптовых торговцев в Халле сократилось с двухсот пятидесяти до восьмидесяти семи. Союзники Британии настойчиво предлагали возможное решение проблемы: люди должны отказаться от своей любимой трески в пользу другой рыбы. Западная Германия заключила с Исландией соглашение, предоставлявшее немцам квоту на добычу морского окуня в качестве компенсации за запрет вылова исландской трески. Правительство ФРГ отметило, что проблема исчезнет, если британцы научатся есть морского окуня и сайду. Европейское экономическое сообщество указывало на изобилие путассу у берегов Шотландии. «Если убедить британцев употреблять ее в пищу, вся эта тресковая война станет ненужной», – писала *Financial Times* в мае 1976 года. Но британцы хотели именно треску, а не сайду или путассу, и им не нравился морской окунь.

Йоунссон описывал переговоры в Лондоне так: «Это была жаркая дискуссия, но на джентльменском уровне. Однако британцы вели заведомо проигранное сражение, и я удивлялся их недальновидности. Весь мир переходил к двухсотмильной зоне. Я сказал британскому министру: “Я абсолютно уверен, что через несколько лет вы сами решите установить двухсотмильную зону, и тогда мы сможем дать вам совет, как это сделать”. И в конце

концов так и случилось, хотя они и не спрашивали у нас совета».

Действительно, все Европейское экономическое сообщество собиралось ввести двухсотмильную зону. Британское правительство настаивало на стомильной эксклюзивной зоне для Британии в ее водах. В феврале 1976 года, когда переговоры с Исландией были в самом разгаре, ЕЭС привело Британию в замешательство, открыто отвергнув ее требование и просто установив двухсотмильную европейскую зону.

Тоумасу Торвальдссону было пятьдесят семь, когда двухсотмильная зона изменила его жизнь. Он уже через многое прошел и стал успешным руководителем траулерной компании с собственным предприятием по переработке рыбы. Теперь он участвовал в управлении страной: после двадцати двух лет работы в совете он возглавил государственный орган, регулирующий весь экспорт рыбы. Торвальдссон часто вспоминал былые времена и любил приходить на черный лавовый пляж, по которому рыбаки когда-то таскали лодки к воде. И с благоговением говорил: «Отсюда люди уходили в море больше тысячи лет».

Но его дети уже не представляли, какой была старая Исландия. Даже еда здесь стала другой. Молодежь не ест стокфиск; новое поколение идет в булочную и покупает хлеб. Весь рацион молодых исландцев, если не считать баранины и рыбы, импортный и довольно дорогой. Каждую зиму, когда солнце лишь ненадолго показывается над горизонтом, а мысли о самоубийстве посещают все чаще, в один из дней устраивается пир, стоимость которого просто невероятна по меркам былых времен. Пожилые исландцы едят хаукартль, баранью голову, бараньи тестикулы и другие блюда из прошлого.

Материальные следы минувших веков исчезли почти полностью. Если какое-то здание сохранилось с 1930-х годов, это значит, что его признали исторической ценностью. Треть городка Хеймаэй, рыбацкого порта на одноименном маленьком острове у южного побережья, в 1973 году была погребена под слоем лавы после извержения вулкана Эльдфедль. Табличка, установленная на лавовом поле, сообщает, что здесь, на глубине нескольких метров, находится здание старейшего в Исландии благотворительного клуба «Киванис», построенное в 1924 году.

Население большинства городов не превышает двух тысяч человек. На излишне широких, ровных улицах мало машин. Ни толп людей, ни признаков бедности, ничего старого и абсолютно никакой грязи. Только безупречно чистое, лишенное деревьев пространство, усеянное новыми домами из бетона и металла. Эти дома аккуратно выкрашены в естественные, но холодные цвета и

в сущности ничего не выражают. Большинство городов выглядит как распродажа новых гигантских домов-фургонов. «Это новые дома, построенные для молодежи уже после того, как мы вручную выкопали гавань», – говорит Тоумас.

Гавань в Гриндавике каждый год понемногу расширялась. Мужчины до сих пор углубляют ее дно. Теперь это порт приписки для пятидесяти рыболовных судов – от маленьких двухместных лодок, переделанных под кормовое траление, до больших современных донных драггеров.

После того как в 1976 году за Исландией была признана двухсотмильная экономическая зона, большинство государств также установили двухсотмильные зоны у своих берегов. Около 90 % известных в мире мест рыболовного промысла находятся в пределах двухсот миль от побережья как минимум одной страны. Сегодня рыбакам приходится иметь дело не с законами природы, а с правилами, установленными людьми. Их цель – поймать не столько рыбы, сколько получится, а столько, сколько разрешено. Рыбак всегда был искусным штурманом, матросом, биологом, метеорологом, механиком, вязальщиком сетей и ремонтником. Теперь ему важно уметь, подобно хорошему чиновнику, работать с законами, обходя ловушки и пользуясь лазейками. И рыбаки овладевают этим навыком. Большинство из них считают, что регулирование отрасли – не их забота. Рыбаки убеждены, что устанавливать правила – задача правительства, а сами они просто должны в них ориентироваться. А если запасы рыбы сокращаются, виной тому неверные действия властей.

Если экономическая зона используется, как в большинстве случаев, для недопуска иностранцев, государству остается лишь регулировать внутренний промысел. Исландцы видели в этом основу для эффективного управления. Йоуханн Сигурйоунссон, заместитель директора Института морских исследований, отмечал: «Достаточно следить за собственными гражданами. Не нужно устраивать таких олимпийских состязаний, как в Северном море, когда все пытаются выловить как можно больше рыбы и как можно быстрее». Европейское сообщество пыталось решить эту проблему бюрократическими методами, с помощью Единой политики в области рыболовства, но это привело к появлению множества новых, чрезвычайно запутанных национальных правил, которые рыбаки должны были соблюдать.

Исландское правительство осознало, что необходимо снизить эффективность флота, и постановило увеличить размер ячеек трала. Но рыбаки компенсировали это покупкой новых траулеров. Тогда власти ограничили численность флота и количество дней, проводимых в море; рыбаки ответили покупкой более крупных и

более эффективных снастей. Популяция трески продолжала сокращаться. В 1984 году правительство установило квоты по разным видам рыб на один сезон из расчета на судно. Это была противоречивая и во многом нерациональная система. Придонная рыба, поднимаемая с глубины девяносто метров, гибнет от перепада давления. Но если это оказывалась треска, а квота на треску была исчерпана, ее выбрасывали за борт. Или, например, если треска случайно попадала в сети для пикши или камбалы в ту неделю, когда цены на треску были низкими, рыбаки также выбрасывали ее за борт, поскольку не хотели расходовать квоту на треску в те дни, когда не могли продать ее по выгодной цене.

В 1995 году была введена система, призванная ограничить общий вылов трески максимумом в 25 % от предполагаемых запасов. В ней тоже имелись лазейки. Но каждая подобная мера встречала все меньшее сопротивление. Увидев сокращение популяции трески, исландцы испугались возврата к средневековью: к землянкам, сараям, закопанным в землю акулам и жареным бараньим головам. Государственные деятели, рыбаки, владельцы траулеров и продавцы морепродуктов – все начали сотрудничать с учеными из Института морских исследований. Их главными противниками были местные политики, каждый из которых пытался добиться привилегий для своего региона.

До введения двухсотмильной зоны Тоумас Торвальдссон никогда не задумывался о чрезмерном вылове; его мысли были заняты тем, как поймать больше рыбы. Но теперь ему пришлось ограничивать свои уловы. «Думать о сокращении добычи очень трудно», – говорит он. Торвальдссон показывает пустое общежитие, где до 1990 года жили 52 работника из других районов Исландии. Они производили 2000 тонн сушеной рыбы в год. В последние годы предприятие Тоумаса производит лишь от 300 до 400 тонн в год. Выше цены, меньше рыбы и меньше рыбаков – такова новая формула исландского рыболовства. Этот сектор остается основой экономики, но правительство уже сократило численность рыбаков до 5 % от всех трудовых ресурсов.

Оглядывая стены своего кабинета, где он развесил фотографии всех кораблей, которыми когда-либо владел, Тоумас указывает на маленькое паровое судно, свою первую палубную лодку, и говорит: «Возможно, нам следует вернуться к этому».

Исландские детки

В конце января и в феврале, в сезон нереста, в Исландии принято лакомиться молоками трески, фаршированными

тресковой печенью. Это блюдо, как и большинство традиционных исландских блюд, не пользуется популярностью у нового поколения молодых, благополучных жителей страны.

ФАРШИРОВАННЫЕ МОЛОКИ ТРЕСКИ

Разрежьте молоку вдоль и выверните ее наизнанку. Положите внутрь печень. Опустите в кипящую воду на несколько минут. Иногда вместо печени я использую смесь из растертой трески, мелко нарезанного лука, муки и яиц, потому что дети не любят печень.

Ульфар Эйстейнссон, ресторан Thrir Frakkar, Рейкьявик, 1996

См. также «Тресковая икра».

Часть третья
Последние охотники

ВЕДЬ ВЫ НЕ РЫБУ ПОКУПАЕТЕ, А ЖИЗНЬ ЛЮДЕЙ!

[ТОРГОВКА РЫБОЙ – ПОКУПАТЕЛЮ, КОТОРЫЙ ВОЗМУЩАЕТСЯ ДОРОГОВИЗНОЙ.]

Вальтер Скотт. Антикварий

11. Реквием по Большой банке

УБАЮКИВАЮЩАЯ КАЧКА,
ВВЕРХ И ВНИЗ —
РЫЖИЕ ЗВЕЗДЫ – ОТРЕЗАННАЯ ГОЛОВА
ТРЕСКИ МЕЖ ДВУХ
ЗЕЛЕНЫХ КАМНЕЙ —
ВЕРХ И НИЗ.

Уильям Карлос Уильямс.
Голова трески

Сравнение Исландии и Ньюфаундленда неизбежно. Это два острова в Северной Атлантике, сопоставимые по размеру; правда, на Ньюфаундленде живет полмиллиона человек – почти в полтора раза больше, чем в Исландии. На обоих островах неплодородная земля и короткий период вегетации делают сельское хозяйство нерентабельным. Основу их экономик традиционно составляла добыча рыбы, прежде всего трески. И в Исландии, и на Ньюфаундленде местные жители рыбачили с небольших лодок в прибрежных водах, тогда как иностранцы промышляли в более богатых рыбных угодьях дальше от берега. Оба острова оставались отсталыми колониями вплоть до окончания Второй мировой войны.

Но затем все изменилось. Исландия отделилась от Дании и стала независимой республикой, тогда как Ньюфаундленд после разрыва с Британией вошел в состав Канады в качестве одной из провинций. Став гражданами богатого государства, жители Ньюфаундленда уже не зависели от рыболовства, которое раньше было для них средством выживания. Канада компенсирует любые убытки. В 1990-е годы канадское правительство тратило три доллара на каждый заработанный местными рыбаками доллар.

Ньюфаундленд, старейшая заморская территория Британии, был самоуправляемой колонией вплоть до начала Великой депрессии. В то время сушеная рыба уже не приносила рыбакам достаточного дохода, и остров перешел под управление созданной британцами правительственной комиссии. Но пособие, назначенное безработным рыбакам, составляло всего шесть пенсов в день. Жителям Ньюфаундленда никогда не нравилась идея быть поглощенными Канадой, однако выхода у них, похоже, не оставалось. В 1948 году британские власти провели референдум, на котором с небольшим перевесом победили те, кто

выступал за превращение Ньюфаундленда в десятую провинцию Канады. Однако, став частью Канады, Ньюфаундленд оказался под властью большого и далекого правительства, которое не считало рыболовство приоритетной отраслью. Чиновников, ведавших международной торговлей, гораздо больше интересовали пшеница и промышленные товары. Они относились к местному производству сушеной трески как к экономической неудаче и пытались развивать экономику Ньюфаундленда за счет легкой промышленности, что тоже не принесло успеха, поскольку местные фабрики не выдержали конкуренции с предприятиями на материке.

Рыболовный флот из Бретани отплывает к Большой банке. *The Graphic*, 17 октября 1891 года

Однако после введения в 1977 году двухсотмильной экономической зоны канадское правительство осознало, что в новых условиях рыболовство все же может стать основой экономики Ньюфаундленда. Но сначала требовалось заключить договор о границе с США и изгнать европейцев. Только тогда эти воды могли стать действительно эксклюзивной экономической зоной.

Испанцы и португальцы, которые считали, что имеют право ловить рыбу в районе Большой банки, поскольку делали это на протяжении пятисот лет, были обескуражены. Особенно сильным ударом двухсотмильная зона стала для Испании, поскольку доля

рыбы в рационе ее жителей была больше, чем в любой другой западной стране, а в пределах двухсот миль от испанских берегов не было богатых рыбных угодий. После смерти Франко в 1975 году во все секторы испанской экономики потекли инвестиции, что способствовало быстрой модернизации. Но у современного рыболовного флота Испании перспективы были не самыми радужными. Канадцы и американцы запрещали испанским судам ловить рыбу на своих банках, а французы и британцы убеждали чиновников из Европейского экономического сообщества изгнать испанцев из европейских вод. Рыболовство стало одной из главных причин, по которым Франция и Британия возражали против вступления Испании в сообщество, и оно же было одним из побудительных мотивов для испанцев. Рыболовный флот Испании был больше, чем у любой другой страны ЕЭС, но сообщество каждый год снижало ее квоту. В 1983 году на тысячу испанских судов приходилось 234 лицензии на вылов рыбы в европейских водах. У города Виго в Галисии, северо-западном регионе Испании, базировался флот новейших траулеров, но работы у них становилось все меньше.

Португальскому флоту, прозванному «белым флотом», поскольку во время Второй мировой войны его суда выкрасили в белый цвет, чтобы напоминать немецким подводным лодкам о нейтралитете Португалии, тоже пришлось искать другие места для лова. Для стран Пиренейского полуострова доступными остались лишь часть Большой банки и вся банка Флемиш-кап – они находились за пределами двухсотмильной зоны, то есть в международных водах. И испанцы, и португальцы добывали значительное количество трески в этом районе вплоть до 1986 года, когда Канада решила запретить иностранным судам, которые вели промысел на этих банках, заходить в порт Сент-Джонс для снабжения и ремонта. И если у французов оставались острова Сен-Пьер и Микелон, то испанцы и португальцы оказались отрезанными от портов вдали от своих земель.

Второй проблемой для Канады была граница с США. Банка Джорджес, самый лакомый кусок на шельфе, находилась у побережья Новой Англии, но значительная ее часть также попадала в двухсотмильную зону Новой Шотландии. Конфликт по поводу банки Джорджес не перерос в настоящую тресковую войну, как в Европе, но рыбаки из Канады и Новой Англии все же обменялись несколькими выстрелами; вероятно, это была первая перестрелка между канадцами и американцами со времен Войны с французами и индейцами. Международный арбитраж подтвердил права Канады на северо-восточную часть банки

Джорджес, а остальную часть признал территориальными водами США. Впервые в истории Канада и США получили исключительные права на богатые треской отмели у своего побережья.

Ни Канада, ни США, ни другие страны не рассматривали введение двухсотмильных зон как природоохранную меру; это был протекционистский шаг для защиты собственных рыболовных промыслов. Правительство США предлагало льготные займы и другие стимулы для модернизации флота Новой Англии, работавшего на банке Джорджес, а Канада инвестировала в рыболовный флот на Большой банке. Кроме того, для поддержки этой отрасли пришлось спасать поставщиков морепродуктов, которые находились на грани банкротства из-за неумелого руководства, переоцененного канадского доллара и конкуренции со стороны Исландии. В рамках правительственного плана помощи производители морепродуктов с Ньюфаундленда были объединены в конгломерат под названием *Fishery Products International*; необходимую государственную поддержку также получила компания из Новой Шотландии *National Sea Products*. В конце 1980-х обе компании уже были крупными и процветающими. *Fishery Products International* даже смогла выкупить у правительства свои акции. К тому времени канадский доллар ослаб по отношению к американскому, а за треску из Новой Шотландии и с Ньюфаундленда на рынке Бостона давали хорошую цену.

Через десять лет после введения двухсотмильной зоны и через год после того, как порты перестали обслуживать иностранные суда, канадское правительство могло заявить – и заявило – о том, что установило контроль над своим шельфом и превратило рыболовный промысел в Атлантике в прибыльный сектор экономики. Число рыбаков и работников рыбоперерабатывающих предприятий значительно увеличилось. Поставщики морепродуктов набрали для работы на огромных траулерах новых рыбаков, многие из которых занимались разделкой рыбы, поскольку бо́льшая часть работы на современном траулере связана именно с обработкой улова. Сэм Ли из Петти-Харбора с усмешкой вспоминает: «Мы росли с одним парнем, его отец держал магазин. Он работал на заводе. А потом быстро стал опытным рыбаком, выходил на промысел в открытое море».

Но если рыболовство в открытом море процветало, то уловы канадских рыбаков в прибрежных водах сокращались. Они подозревали, что драггеры в открытом море вылавливали столько трески, что не оставляли рыбе шанса уйти на мелководье для

нереста. Рыбаки, промышлявшие в прибрежных водах, жаловались в регулирующий орган, министерство рыболовства и океанов, но правительство вкладывало средства в промысел в открытом море, а не в прибрежной зоне, и было заинтересовано в том, чтобы эти инвестиции окупились. По мере того как прибрежные запасы трески сокращались, дискуссия становилась все более острой. Рыбакам, ловившим треску в прибрежных водах, противостояли профсоюз рыболовов, экипажи траулеров, поставщики морепродуктов и правительство. Кэбот Мартин, юрист с Ньюфаундленда, который на общественных началах защищал интересы местных рыбаков, говорил: «Главная несправедливость в борьбе Сэма Ли против *National Sea* в том, что у Сэма нет денег».

«Мы основали Ассоциацию прибрежного рыболовства потому, что никто не слушал рыбаков. Это был глас вопиющего в пустыне, – вспоминает Сэм Ли. – Ассоциация объединяла не только рыбаков, занимавшихся прибрежным ловом. В нее могли вступить все, кому было небезразлично происходящее».

Маленький рыбозавод Петти-Харбора был хроническим банкротом, и улов порой успевал испортиться прежде, чем рыбаки находили другой способ доставить его в Бостон. В итоге местные жители создали кооператив и выкупили предприятие, а поскольку правительство было заинтересовано в поставках морепродуктов, им удалось взять ссуду на модернизацию. Рыбу держали в садках, и треска оставалась живой, пока не находился покупатель. Кэбот Мартин, в прошлом занимавшийся разведением рыбы, подсказал рыбакам, что если кормить треску мойвой, сельдью и макрелью, то можно удвоить вес улова; при этом увеличивается не длина рыбы, а толщина, что повышает цену за фунт. Треска становится похожей на своих более упитанных сородичей с банки Джорджес. Но чем дальше, тем труднее было поймать хоть какую-нибудь треску, чтобы поместить в садок. Даже живца становилось все меньше.

В 1989 году Мартин и Ассоциация прибрежного рыболовства, столкнувшись с безразличием властей, решили подать в суд на правительство в надежде добиться запрета на донное траление. Они подали иск к министерству рыболовства и океанов, в котором утверждалось, что чиновники не следуют принципам охраны окружающей среды. Суд не поддержал запрет, мотивировав свое решение тем, что это негативно скажется на экономике и вынудит рыбозавод компании *National Sea* в Сент-Джонсе закрываться на несколько месяцев в году.

С тех пор Мартин наблюдал самые разные природоохранные кампании, в том числе организованные «Гринписом» акции

против охоты на китов и тюленей, и теперь сожалеет, что вообще обратился в суд. «Крупнейший покупатель [улова драггеров] – это “Макдоналдс”. Нам следовало развернуть кампанию против “Макдоналдса”. Мы были не слишком опытными», – говорит он.

Сказать, что правительство не прислушивалось к рыбакам, занятым прибрежным ловом, – значит ничего не сказать. Оно пребывало в эйфории относительно запасов трески и будущего рыболовной отрасли. Уловы росли, а рыбакам, которые не могли выбрать свои квоты на морского окуня, выдавались дополнительные квоты на треску, чтобы компенсировать потери. Правительственной комиссии под руководством сенатора Майкла Кирби поручили оценить будущее рыболовства в Атлантике. Но большая часть его доклада была посвящена поиску дополнительных рынков для рыбы, которая будет выловлена обновленным канадским флотом донного траления.

Канадцы никогда не отличались любовью к рыбе. Даже жители Ньюфаундленда и Новой Шотландии едят не так уж много рыбы. В США, в том числе в Новой Англии, дела обстоят так же. Но население США настолько велико, что этот рынок все равно остается перспективным. Согласно докладу Кирби, среднестатистический американец потребляет в год 105,8 килограмма красного мяса и только 1,8 килограмма придонной рыбы. По расчетам комиссии, через пять лет канадские уловы придонной рыбы увеличатся на 50 %, и если по какой-то причине потребление придонной рыбы в США возрастет всего на 0,1 %, американский рынок поглотит весь канадский излишек.

В действительности уловы росли не от изобилия рыбы, а благодаря эффективности современного траулерного флота, который легко находил места, где еще осталась треска, и систематически их опустошал. Сегодня это кажется очевидным, но следует помнить, что за долгую историю рыболовства в водах Ньюфаундленда треска множество раз пропадала в одних местах и появлялась в других. Почти каждый год, когда велись записи, в некоторых районах вокруг Ньюфаундленда и Лабрадора треска практически исчезала. Иногда ее не было только в каком-то одном районе. 1857 и 1874 годы примечательны тем, что треска присутствовала во всех своих обычных местах обитания. А в 1868 году ее не было почти нигде. Но что бы ни происходило, на следующий год треска обязательно возвращалась. Несмотря на опасения, люди понимали, что треска не исчезнет навсегда – колебания численности популяции были вызваны временным изменением путей миграции; вероятно, из-за изменения температуры. В 1980-х и в начале 1990-х годов канадское правительство считало, что повторяется хорошо известное

явление. Ральф Майо, морской биолог из лаборатории Национальной службы морского рыболовства в Вудс-Холе, изучающий банку Джорджес, называет это «проблемой восприятия». «Вы видите какое-то количество трески и думаете, что это лишь вершина айсберга. Но это может быть и весь айсберг», – объясняет он.

Кроме того, в докладе Кирби ощущалось давнее влияние теории Гексли об устойчивости несокрушимой природы. Судя по всему, сама идея оказалась более живучей, чем природа, и книги по этой теме выходили каждый год. Подобно всеобщей вере в западный проход в Азию, бытовавшей в XVI веке, эту теорию было невозможно опровергнуть простыми фактами.

В 1989 году министр международной торговли Джон Кросби, сын и внук влиятельных рыботорговцев из Сент-Джонса, выступал в отеле *St. John's Radisson* с опровержением слухов о том, что правительство намерено запретить рыболовство. В июле 1992 года, уже будучи министром рыболовства, он вернулся в тот же отель, чтобы объявить именно об этом – о моратории на вылов северной популяции трески, оставлявшем без работы 30 тысяч рыбаков. Сэм Ли и его товарищи, занимавшиеся прибрежным ловом и на протяжении многих лет призывавшие запретить траление, ждали снаружи. Когда Кросби отказался встретиться с ними, Ли, обычно спокойный и добродушный человек, принялся яростно барабанить в дверь.

В январе 1994 года новый министр, Брайан Тобин, объявил о расширении моратория. Вылов трески запрещался во всех рыболовных угодьях Канады, за исключением юго-западной части Новой Шотландии, а на добычу других видов вводились строгие квоты. Канадская треска исчезла не как биологическая популяция, а как объект промысла – ее поголовье уменьшилось настолько, что она больше не представляла коммерческой ценности. История закончилась всего за три года до пятисотлетнего юбилея рассказов о том, как люди Джона Кабота черпали треску корзинами. Рыбаки выловили всё.

Рыбозаводы, служившие оправданием для отказа в удовлетворении иска Ассоциации прибрежного рыболовства, в итоге все равно пришлось закрыть. Две гигантские компании, *Fishery Products International* и *National Sea Products*, сократили производство и переключились на переработку рыбы из Исландии и Норвегии. *National Sea Products* задействовала завод с 250 работниками в Арнолдс-Коуве, типичном рыбацком поселке Ньюфаундленда, построенном, как и Петти-Харбор, на сваях в узкой части бухты. Местные власти пытались переселить жителей мелких островов у побережья Ньюфаундленда в менее удаленные

места, в том числе в Арнолдс-Коув, где они могли бы найти работу на рыбозаводе *National Sea Products*. Предприятие покупало у норвежцев русскую треску, обезглавленную и замороженную. В Арнолдс-Коуве рыбу частично размораживали, филетировали и снова замораживали.

Жители Петти-Харбора хотели, чтобы принадлежащий им рыбозавод занялся тем же, но у них не было начального капитала. «Мы рассматривали русскую треску как средство сохранения нашего завода. Но это было за пределами наших возможностей», – говорит Сэм Ли. Поэтому завод переделали в школу. Но кооператив задолжал государству более миллиона канадских долларов – это была ссуда, взятая на приобретение холодильного оборудования. «Мы выплачивали долг вплоть до моратория. Властям завод не нужен, так что мы сохраним его за собой. Он никому не нужен. Рыба вернется, и он снова заработает, но к тому времени накопятся проценты и долг вырастет до двух миллионов».

Правительству также пришлось запретить промысел камбалы, поскольку в сети рыбаков, ловивших эту плоскую придонную рыбу, попадалось подозрительно много трески. Закон позволял брать эту треску в качестве сопутствующего улова, но рыбаков, похоже, больше интересовал именно сопутствующий улов. Некоторые ловили пинагора, что Ли считал расточительством, поскольку из этой рыбы брали только молоки и икру, а остальное выбрасывали. Часть рыбаков, работавших в прибрежных водах, переключились на добычу крабов, что было весьма выгодным делом, другие ловили омаров. Экспериментировали и с поставкой на экспорт морских улиток. Но рыбаки, специализировавшиеся на придонном лове, считали это несерьезным занятием. Большинство просто получали пособие и ждали.

Сент-Джонс, одно из старейших поселений в Северной Америке, был построен на берегу глубокой бухты, защищенной величественными скалами. Город с деревянными домами XIX века, выкрашенными в яркие цвета, смотрит на гавань с крутого холма. Несмотря на некоторую вычурность викторианской архитектуры, для города характерно грубоватое очарование фронтира. Раньше на набережной было полно магазинов, которые продавали разнообразные товары морякам с европейских судов, теснившихся у причалов в нижней части города. Португальцы и испанцы играли здесь в футбол и пили вино, закусывая хрустящим хлебом. Теперь ничего этого нет. Набережную заполнили бары, рестораны и магазины для туристов.

Главной туристической достопримечательностью здесь всегда

была треска. Белые продолговатые карамельные конфеты с начинкой из арахисового масла назывались «тресковыми костями». В качестве сувениров продавали маленькие деревянные модели траулеров. Бары предлагали иностранцам своеобразный обряд посвящения. Традиция сохранилась со времен торговли треской и патокой, и ее смысл теперь утерян. В ходе обряда турист должен выпить рюмку ямайского рома *Screech*, который разливают на Ньюфаундленде, а затем поцеловать треску – как правило, чучело. Другой трески почти не осталось – разве что замороженное филе рыбы из России или случайный улов рыбаков из *Sentinel Fishery*.

Тем временем на Большой банке нашли нефть. Десятью годами ранее, когда нефть была обнаружена на банке Джорджес, рыбаки сыграли важную роль в противостоянии с нефтяными компаниями. Жители Ньюфаундленда уже выражали беспокойство тем, как влияет на рыбу сейсмическое зондирование, которое проводили нефтедобывающие компании, но рыбаки, лишенные доходов, не смогли стать серьезной силой. «Нас убеждают, что оно [зондирование] не влияет на рыбу, но они лгут», – говорит Ли.

Все рассуждают о том, что будет, «когда треска вернется». Ли рассчитывает, что тогда они снова откроют рыбозавод. Том Осборн, директор по закупкам *National Sea Products* в Арнолдс-Коуве, говорит: «Наша рыба в скором времени вернется, и мы снова начнем ее перерабатывать. Когда-нибудь она снова станет королевой и вернет себе американский рынок».

Кэбот Мартин убежден, что треска вернется. «Мне бы хотелось, чтобы была рыба, за которую нужно бороться. Все вернется. Они возьмутся за старое. Снова захотят тралить. Нам опять придется с ними воевать».

Но у природы могут быть другие планы.

Воскресенье на Ньюфаундленде

СУШЕНЫЕ ПЛАВАТЕЛЬНЫЕ ПУЗЫРИ

2 фунта плавательных пузырей трески

4 ломтика шпика

лук-шалот или репчатый лук

Залейте водой 2 фунта солено-сушеных пузырей трески и оставьте на ночь, затем слейте воду. Положите пузыри в кастрюлю и варите примерно 10 минут. Слейте воду. Поджарьте шпик, нарежьте шалот или репчатый лук, затем нарежьте плавательные пузыри мелкими кусочками и обжарьте вместе с луком. При

необходимости добавьте немного воды.

Рецепту около 80 лет, и это блюдо часто готовили для воскресного ужина и подавали с домашним хлебом и сливочным маслом. Получалось очень вкусно и хватало на всю семью. Сегодня в качестве гарнира к этому блюду подают картофельное пюре, картофель фри, картофель с зеленым горошком.

Уиннифред Грин, Хантс-Харбор, Ньюфаундленд. Из книги «Шпик и патока: сборник любимых старинных рецептов Ньюфаундленда и Лабрадора» под ред. Айвена Джесперсона. Сент-Джонс, 1974

См. также «Плавательный пузырь».

12. Мутные воды природного равновесия

ПОЙМАЛ ХЕКА – НЕ ПОЙМАЕШЬ СЕЛЬДИ.

Английская поговорка

ТРЕСКА ВОЗВРАЩАЕТСЯ, СООБЩАЮТ РЫБАКИ. МИНИСТРА УБЕЖДАЮТ ОТМЕНИТЬ МОРАТОРИЙ В ВОДАХ НЬЮФАУНДЛЕНДА.

Заголовок на первой странице газеты Toronto Globe & Mail, 5 октября 1996 года

Жители Ньюфаундленда гадали, когда же вернется треска. Немногие осмеливались сомневаться в этом или задавать вопрос, что произойдет с океаном, если она не вернется, и сохранится ли вообще промысловое рыболовство. Веру в то, что треска вернется, наиболее откровенно выразил Сэм Ли: «Она вернется, потому что должна».

Ученые не столь уверены в этом. Ральф Майо из лаборатории Национальной службы морского рыболовства в Вудс-Холе объяснял, что специалистам неизвестна формула, которая предсказывала бы, сколько рыбы – или, говоря по-научному, какой объем биомассы – требуется для восстановления популяции и сколько лет это может занять. В природе случаются и чудеса, и катастрофы. В 1922 году по неизвестным естественным причинам у исландской трески появилось столько молоди, что, несмотря на обилие британских и немецких траулеров, жизнеспособная популяция трески в водах Исландии сохранялась на протяжении десяти лет. «Существует множество природных переменных. Достаточно одного зимнего шторма, чтобы унести с отмели всех мальков», – объясняет Майо. Точно известно одно: «Когда вы доходите до ноля, из него получается ноль». Из какого числа больше ноля в итоге получается ноль – неизвестно.

Оптимизм рыбаков подкреплялся тем фактом, что в других странах сократившиеся популяции трески восстанавливались довольно быстро. В 1989 году норвежское правительство осознало, что запасы трески в территориальных водах страны

существенно уменьшились. Власти жестко ограничили рыболовство, в результате чего многие рыбаки, работники рыбозаводов и судостроители остались не у дел, а рыболовный флот значительно уменьшился. Безработица в северном регионе Финнмарк достигла беспрецедентного уровня в 23 %. Но эти меры были приняты в тот момент, когда промысел был еще возможен и оставалось достаточное количество взрослых особей, способных к нересту, поэтому популяция трески стабилизировалась, а через несколько лет начала расти. Петер Гати из Норвежского совета по экспорту морепродуктов охарактеризовал ситуацию в Канаде так: «Думаю, у политиков не хватило смелости лишить людей бизнеса». Но в Норвегии смелость сопровождалась удачей и быстро растущей популяцией трески. Когда осенью 1992 года правительственные эксперты оценили численность трески в Баренцевом море, они удивились не меньше, чем в 1989-м. После двух самых продуктивных лет за всю известную историю этой популяции она снова стала жизнеспособной.

Аугюст Оулафссон, палубный матрос на судне «Вер», позирует с треской для корабельного кока Гвюдбьяртотюра Асгейрссона, около 1925 года. Асгейрссон, работавший на исландских траулерах с 1915 по 1940 год, увлекался фотографией и сделал много снимков. Национальный музей Исландии, Рейкьявик

В 1994 году канадское правительство заявило, что по его

оценкам мораторий продлится как минимум до конца столетия. С тех пор политики всячески пытались приблизить его отмену. Но даже при самых благоприятных условиях восстановление популяции трески в Канаде займет порядка пятнадцати лет. Для жизнеспособности популяции нужны крупные взрослые особи, способные к нересту, а в северных водах этот возраст может составлять около пятнадцати лет. Трудно представить, что канадцы продержатся так долго – целое поколение без трескового промысла. Как предполагает Джордж Роуз, ихтиолог из Мемориального университета Ньюфаундленда в Сент-Джонсе, из-за политического давления будет почти невозможно сохранить мораторий до тех пор, пока запасы трески не вернутся к прежнему уровню. Роуз, который был одним из главных сторонников запрета, говорит: «Я не испытываю оптимизма относительно того, что популяция когда-нибудь восстановится до прежнего уровня. Если она достигнет трехсот тысяч, начнется непреодолимое давление, чтобы возобновить промысел».

Время от времени власти разрешают «вылов для еды». В течение одних выходных местным жителям позволяется ловить треску для собственного потребления. После таких выходных на рынке вдруг появляется треска, которую продают прямо из грузовиков. И все же местные политики жалуются, что периоды разрешенного вылова слишком короткие. Например, мэр Льюиспорта говорила, что некоторые люди работают по выходным и что она «хочет, чтобы у всех был шанс».

В октябре 1996 года министр рыболовства Фред Миффлин в интервью газете *Globe & Mail* заявил, что рыбаки компании *Sentinel* сообщают об увеличении численности и размера трески: «Рыба стала жирнее и здоровее, и мы убедились, что спад преодолен». Эти слова не соответствуют тому, что наблюдают Сэм Ли и его коллеги в Петти-Харборе, пусть даже это всего лишь шестеро из четырехсот рыбаков *Sentinel*, работающих в водах Ньюфаундленда. Внимательное изучение данных Миффлина показывает, что обнадеживающий результат наблюдался к югу от острова, где вода теплее, а рыба растет быстрее. В сущности, это отдельная популяция, отличающаяся от северной, которая обитает у других берегов Ньюфаундленда, возле Лабрадора и на Большой банке. Это еще одна иллюстрация явления, которое Ральф Майо называет «проблемой восприятия».

За несколько недель до заявления Миффлина Роуз говорил: «Мы насчитали пятнадцать тысяч особей трески в Южном заливе, и все обрадовались, что треска вернулась. Притормозите! Десять лет назад биомасса, то есть численность популяции, составляла 1,2 миллиона».

Некоторые специалисты предлагают помочь природе. Когда норвежское рыболовство переживало кризис, правительство инвестировало немалые средства в эксперименты по разведению трески. Но как только численность природной популяции восстановилась, норвежцы тут же утратили интерес к разведению рыбы – оно обходилось дороже. Однако рыбоводческим хозяйствам удавалось перемещать молодь трески из дикой природы в садки и откармливать до получения крупных особей. Треску даже научили возвращаться, когда наступало время кормежки. «Выращивание молодняка – вот к чему придет наше рыболовство», – говорил Петер Гати из Норвежского совета по экспорту морепродуктов. Мясо норвежской трески из рыбоводческих хозяйств отличалось исключительной белизной, поскольку в течение нескольких дней перед поставкой на рынок рыба «очищалась», то есть голодала, – точно так же обычно поступают с омарами. Еще одно преимущество разведения трески состояло в том, что на рынок можно было поставлять живую рыбу. Именно в этом заключалась суть плана Кэбота Мартина для Петти-Харбора.

Хотя лосося разводят в искусственных условиях уже давно, а разведение трески – это новая отрасль, Мартин утверждает, что выращивать треску легче. У лосося нежная чешуя, и он подвержен инфекциям, тогда как треска выдерживает грубое обращение и устойчива к болезням. Кроме того, лосось не любит тесноты в садках, а стаи трески обладают социальной структурой.

Рыбоводческие хозяйства, которые выращивают самых разных морских обитателей, от лосося до мидий, с каждым годом получают все большее распространение. Начиналось все достаточно успешно. После эксперимента в Петти-Харборе Мартин построил несколько садков, где треску откармливали макрелью, сельдью и мойвой. Вероятно, он получал рыбу превосходного качества, но после объявления моратория ему пришлось выйти из бизнеса с долгом в миллион канадских долларов. Коммерчески успешные рыбные хозяйства снижают эксплуатационные расходы, используя прессованный корм, а не выловленную в дикой природе рыбу. При откорме лосося применяется еще и искусственный краситель, придающий рыбе розовый оттенок, который в природе получается из-за того, что лосось питается ракообразными. С гастрономической точки зрения разница между диким и выращенным на ферме лососем такая же, как между мясом дикого кабана и домашней свиньи.

Серьезные сомнения относительно разведения рыбы выражают не только кулинары, но и ученые. В садках треска растет очень быстро – значительно быстрее своих диких собратьев

из северной популяции. Если в природе треска за год удваивается в размере, то в рыбных хозяйствах она может увеличиться в четыре раза. А поскольку размер напрямую связан с плодовитостью, выращивание и выпуск рыб в дикую природу может рассматриваться как один из способов восстановить численность популяции. Но это опасный путь.

Идея выпускать выращенную на ферме рыбу в дикую природу вызывает у ученых опасения, поскольку в этом случае не работает естественный отбор. Если треска неустойчива к болезням, не умеет избегать хищников и охотиться, чтобы добыть себе пропитание, неверно определяет температуру воды и потому не вырабатывает защищающий от замерзания белок или не чувствует изменение температуры, указывающее, что пора идти к берегу на нерест, она не выживет в дикой природе. Но она выживет в садке, и при наличии других характеристик, подходящих к жизни в неволе, неполноценная рыба будет прекрасно там жить и, возможно, даже доминировать. Если же ее скрестить с рыбой, обитающей в море, она передаст свои «плохие гены» потомству.

Кристофер Таггарт, океанограф из Университета Далхаузи в Галифаксе, сравнил выращенную на ферме рыбу с породистыми собаками и чистокровными лошадьми: «У большинства породистых собак есть генетические дефекты, например дисплазия суставов. Чистокровные лошади ломают ноги буквально на ровном месте. Это побочный эффект селекции. Попробуйте вывести хорошо плавающую собаку с густой шерстью, и в итоге у нее тоже будут больные суставы. Если эта собака будет скрещиваться с дикими сородичами, получится популяция особей с тем же самым дефектом».

Генетические последствия разведения рыбы все еще неизвестны. Предполагается – то есть мы надеемся, – что весь жизненный цикл рыбы пройдет в садках, она не окажется в дикой природе и не будет скрещиваться с сородичами из естественной популяции. Но такой инцидент уже был. Более того, некоторые питомники выращивают мальков, чтобы выпускать их в дикую природу, увеличивая поголовье.

В Новой Англии из питомников в дикую природу выпустили столько мальков, что, по оценке специалистов, к 1996 году в прибрежных водах лишь пятьсот особей атлантического лосося обладали всеми генетическими признаками, характерными для естественной популяции.

Главный фактор выживания вида – поддержание разнообразия, то есть широкого диапазона генетических характеристик, которые позволяют виду приспосабливаться к

многочисленным вызовам окружающего мира. Ученые не уверены, но надеются, что сохранившаяся крошечная северная популяция трески содержит весь генофонд прежней многомиллионной популяции. Таггарт считает, что для сохранения генетического разнообразия, если оно еще не утрачено, разведение трески должно быть максимально естественным, почти как в дикой природе: «Мы знаем, что рыба нерестится не в случайных местах. Необходимо выбирать те места, которые способствуют выживанию мальков, а также тому, чтобы стая держалась вместе». Именно по этим критериям треска выбирает нерестилище в естественных условиях.

Чрезмерный вылов – это глобальная проблема, которая продолжает усугубляться. Запасы примерно 60 % видов рыб, за численностью которых следит Продовольственная и сельскохозяйственная организация ООН, относятся к категориям полностью освоенных, чрезмерно эксплуатируемых или истощенных. На атлантическом побережье США отмечается значительное сокращение популяции голубого тунца, хотя глостерские рыбаки это отрицают, ссылаясь на хорошие уловы. Уменьшаются запасы меч-рыбы в центральной части Атлантики. Из Карибского моря исчезают моллюски и морской окунь. В Мексиканском заливе под угрозой оказался промысел кампечинского луциана, сопутствующего улова при добыче креветок. Перу теряет свою популяцию анчоуса. Минтай исчезает из Охотского моря. Сегодня 90 % мест рыболовного промысла в мире находятся в пределах двухсотмильных экономических зон, и рыбаки ищут новые виды рыб на больших глубинах. Нам мало что известно об экологии моря на этих глубинах, но поскольку вода там зачастую очень холодная, рыба, скорее всего, размножается медленно. Атлантический большеголов появился на мировом рынке после введения двухсотмильных зон и сразу обрел такую популярность, что из морских глубин неподалеку от Новой Зеландии эту рыбу извлекали со скоростью пять тонн в час. К 1995 году уловы сократились почти до нуля.

Многие соглашения в области рыболовства дестабилизировались после распада СССР. Россия стала крупным поставщиком трески, а у русских рыбаков, промышлявших в Баренцевом море, треска стала практически эквивалентом наличных денег. Канадцы стали закупать русскую треску в Норвегии, потому что Россия наводнила ею норвежский рынок.

Европейцы истощили запасы рыбы в Атлантике, и промысел переместился в Тихий океан, где работали многочисленные суда не только из Японии, России, США, Кореи, но еще и из Китая, который не имел богатого опыта международного сотрудничества

и активно наращивал свои рыболовные мощности.

Смена мест промысла с Атлантического океана на Тихий – не новая идея. Тихоокеанская треска была одной из причин, по которым в 1867 году США купили у русских Аляску. Но крупнейшие рынки находились далеко, на атлантическом побережье, и потому тихоокеанская треска не пользовалась таким спросом, как атлантическая. Тем не менее в 1890 году было выловлено полмиллиона особей тихоокеанской трески. В 1897 году американский ученый Джеймс Дэви Батлер высказал в своей книге предположение, что с развитием промысла трески в Тихом океане последние разногласия между США и Канадой утратят свою актуальность и откроется путь к «возможному объединению с Канадой».

Но тихоокеанская треска – другая рыба, менее ценная. Она не мигрирует и, судя по всему, живет не больше двенадцати лет. Но что самое главное – уловы тихоокеанской трески никогда не могли сравниться с уловами ее атлантической родственницы. Желанной добычей в северной части Тихого океана стал минтай, «треска нашего времени», как выразился один из работников *Gorton's*. Минтая вылавливали столько, что с середины 1970-х годов значительно сократились популяции не только этой рыбы, но и питавшихся ею хищников, в том числе морских львов и нескольких видов птиц.

Морская экология сложна, и все в ней тесно взаимосвязано. Когда большие плавучие базы вылавливают слишком много песчанки и другой мелкой рыбы, которую в Дании перерабатывают в рыбную муку для производства топлива, голодает не только треска, но и морские птицы. В 1986 году стада тюленей в Северном море мигрировали на юг и уничтожали прибрежную рыбу в норвежских водах, поскольку страдали от голода из-за чрезмерного вылова мойвы. Рыбаки призывали разрешить охоту на тюленей, чтобы защитить от них рыболовство в Северном море. В 1995 году и Норвегия, и Канада отменили запрет охоты на тюленей, поскольку их численность росла и они питались треской.

В конце 1950-х охота на тюленей в Канаде оказалась в центре внимания защитников природы. К тому времени огромное поголовье тюленей и высокая стоимость их шкур привлекли к берегам Ньюфаундленда и Лабрадора массу безжалостных охотников-дилетантов с вертолетами. В 1964 году возмущение зоозащитников во всем мире вызвал документальный фильм монреальской киностудии *Artek*, в котором было показано, как снимают шкуру с живого тюленя. Протесты международной общественности не прекратились даже после того, как

выяснилось, что живодеру заплатила кинокомпания, а двое других «охотников» были членами съемочной группы. В 1983 году в результате сильнейшего давления со стороны экологических организаций Европейское экономическое сообщество объявило бойкот изделий из тюленьей кожи, и в итоге Канада запретила охоту на тюленей – традиционный промысел жителей Ньюфаундленда и Лабрадора.

Неудивительно, что в 1995 году возобновление охоты на тюленей вызвало негодование экологов и зоозащитников как в самой Канаде, так и за рубежом. Защитники тюленей утверждали, что для охоты на этих животных нет никаких научных оснований. Некоторые даже отрицали, что тюлени питаются треской. До того как защита тюленей стала считаться делом чести, каждый на Ньюфаундленде знал, что тюлени едят треску. На этикетке популярного на Ньюфаундленде прохладительного напитка производства компании *G. H. Gaden* изображен тюлень на льдине, а рядом призыв: *keep cool*[17]. Но в менее политкорректном XIX веке тюлень держал в зубах треску.

По данным канадского правительства, запрет охоты привел к увеличению поголовья гренландских тюленей вдвое, до 4,8 миллиона, и если бы его не отменили, то к 2000 году их численность достигла бы шести миллионов. Тюлени съедают огромное количество рыбы, а рыбаки особенно осуждают их за расточительность. Подобно типичному американскому потребителю, серые, обыкновенные и гренландские тюлени не любят возиться с рыбьими костями. Они выгрызают мягкое брюхо трески, а все остальное выбрасывают. «Тюленям не обязательно съедать много трески, чтобы серьезно влиять на природу, – говорит Джордж Роуз. – Это не значит, что мы должны объявить тюленям войну. Но нам нужно контролировать их популяцию». Один канадский журналист, вспоминая кампанию 1977 года по защите этих животных, которую возглавила Брижит Бардо, позировавшая на льдине с пушистым детенышем тюленя, предложил французской актрисе сфотографироваться в обнимку с треской.

С учетом взаимозависимости видов главный вопрос заключается в том, будут ли другие живые организмы – не только тюлени, но и фитопланктон, зоопланктон, мойва, морские птицы и киты – пятнадцать лет ждать возвращения трески. Возможно, у природы терпения еще меньше, чем у политиков. «Что-нибудь произойдет. Но не обязательно все будет так, как раньше», – говорит Роуз. Если виды, которыми питалась треска, размножатся вследствие того, что треска им больше не угрожает, ей на смену могут прийти другие хищники. И если они окажутся успешными,

то для роста популяции трески может попросту не остаться пищи. Некоторые биологи уже высказывают опасения по поводу распространения скатов и катранов – «морских собак».

Кроме того, в канадских водах появилась и незваная родственница трески – сайка, или полярная тресочка *(Boreo-gadus saida)*. Возможно, это не так уж плохо для морской экологии, но печально для рыбаков. Сайка вырастает всего до двадцати сантиметров в длину, и до недавнего времени она не имела промысловой ценности. Поскольку эта рыба гораздо мельче, взрослые особи не конкурируют за пищу с атлантической треской, чего нельзя сказать о молодняке. Что еще хуже, сайка поедает икру и мальков трески.

Сайка – один из нескольких северных видов, которые, по всей видимости, расширили свой ареал обитания на юг до Ньюфаундленда и Лабрадора примерно в то же время, когда исчезла атлантическая треска. Другие два северных вида, краб-стригун и креветка, оказались очень прибыльными. На Ньюфаундленде добыча краба традиционно считалась менее престижным занятием, и рыбаки не жаждали его ловить, но азиатский рынок сулил огромную выгоду, и в середине 1990-х годов нескольким жителям острова удалось хорошо на нем заработать. В 1995 году улов краба-стригуна стоил больше, чем любой другой улов в истории рыболовного промысла Ньюфаундленда.

Ученые точно не знают, почему три этих вида двинулись на юг. Возможно, все дело в отсутствии трески, которая питалась креветками и крабами, хотя это не объясняет миграцию сайки. Может быть, в эти годы понизилась температура воды в районе Ньюфаундленда и Лабрадора.

Но Роуз, который выходит в море для изучения северной популяции, говорит: «Рыбаки наблюдают много странных явлений, указывающих на то, что в море не все в порядке». Треска теперь достигает половой зрелости в более раннем возрасте и при меньших размерах. Нерестятся даже мелкие четырехлетние особи. Это неудивительно: когда вид оказывается под угрозой исчезновения, половое созревание у особей зачастую начинается раньше. Природа нацелена на выживание. Но Роуз также отмечает, что треска начала нереститься при температуре воды −1 °C. Считалось, что на нерест треска уходит в более теплые воды. Рыбаки постоянно сообщают о новых странностях, например о появлении рыбы в тех районах, где ее никогда прежде не видели, на других глубинах, при другой температуре или в другое время года.

Пожалуй, еще большее беспокойство вызывают выводы Роуза

о прекращении миграции северной трески. В целом для ее популяции характерна девятисоткилометровая сезонная миграция, но Роуз считает, что после 1992 года уцелевшая треска сместилась в прибрежные воды и осталась там. Он не знает причину этого явления, но предполагает, что миграцию возглавляли более крупные и старые особи, которых теперь больше не осталось. Возможно также, что треска мигрирует в поисках пищи и мест для нереста, но при значительно меньшей численности популяции необходимость в этом отпала.

Несмотря на все принятые меры, одним из главных препятствий к восстановлению популяции трески в районе Ньюфаундленда остается почти патологическое нежелание общества принять произошедшее. Жители Ньюфаундленда, похоже, готовы поверить во все что угодно, кроме того, что они сами уничтожили природное изобилие. Один канадский журналист опубликовал статью, в которой указывалось, что треска исчезла из вод Ньюфаундленда в то же самое время, когда в Норвегии ее популяция начала восстанавливаться. Совершенно очевидно, что северная треска собрала чемоданы и мигрировала в Норвегию!

Людям хочется верить, что природа и эволюция не связаны с человеческой деятельностью: есть мир природы, а есть мир людей. Но человек – часть природы. Если он жестокий хищник, то это тоже одна из граней эволюции. Если треска, пикша и другие рыбы не могут выжить из-за того, что человек их истребляет, их место займут другие, более приспособленные виды. Природа – неисправимый прагматик, упорно ищущий то, что работает. Но пример тараканов показывает, что нам не всегда нравится то, что в природе работает лучше всего.

Парижский дебют «Свежей сушеной трески»

ТРЕСКА ПРЕКРАСНА, КОГДА ЕЕ ПЛОТЬ РАСКРЫВАЕТСЯ БЕЛЫМИ ЛЕПЕСТКАМИ.

Ален Сендеранс

Ален Сендеранс стал звездой в двадцать девять лет, когда открыл свой первый ресторан; он настоящий кулинарный гений с талантом к маркетингу, любознательный и вдумчивый. Немногие люди размышляли о еде так же много, как Сендеранс.

В 1972 году популярный молодой шеф-повар нового парижского ресторана *L'Archestrate* выдвинул одну из множества

своих дерзких идей – подавать свежую треску, *cabillaud*. Раньше ее никогда не предлагали в лучших ресторанах Парижа. Большинство великих парижских поваров, подобно сушеной треске, приехали из южных регионов; например, Сендеранс родом с юго-запада страны. Солено-сушеная треска, *morue*, медленно пробивала себе дорогу с крестьянского стола южных регионов, пока не превратилась в глубоко чтимую французскую традицию. Но нельзя сказать того же о свежей треске.

Сендеранс придумал рецепт приготовления свежей трески и предложил это блюдо в своем меню под названием *Cabillaud Rôti*, «жареная треска». Но ее никто не заказывал. Тогда шеф-повар заменил слово *cabillaud* на *morue frâiche*, «свежая сушеная треска». Это оказалось удачным решением. Блюдо прижилось.

MORUE FRÂICHE RÔTI (ЖАРЕНАЯ СВЕЖАЯ СУШЕНАЯ ТРЕСКА)

Четыре 220-граммовых куска трески с кожей

Баклажанная икра

750 граммов нарезанного кубиками зеленого перца

1,5 килограмма нарезанного кубиками красного перца

1,5 килограмма нарезанных грибов

500 граммов измельченных помидоров

20 мелко нарезанных луковиц шалота

10 мелко нарезанных зубчиков чеснока

20 мелко нарезанных филе анчоусов

10 баклажанов, запекавшихся в течение 4 часов при 60 °C

3 цукини, нарезанных соломкой

1. Смешайте оливковое масло, шалот, чеснок и филе анчоусов, добавьте красный и зеленый перец, томаты. Тушите, пока не испарится жидкость. Затем добавьте измельченные запеченные баклажаны и грибы. Тушите несколько минут и снимите с огня.

2. Обжарьте соломку из цукини.

3. Обжарьте треску кожей вниз и доведите до готовности в духовке.

4. Выложите все на тарелку.

Ален Сендеранс, шеф-повар, Париж

13. В ожидании испанской Армады

КАК НИ УЗКИ ГРАНИЦЫ ФИЛДЛЕЙНА, ОДНАКО ЗДЕСЬ ЕСТЬ СВОЙ ЦИРЮЛЬНИК, СВОЯ КОФЕЙНЯ, СВОЯ ПИВНАЯ И СВОЯ ЛАВКА С ЖАРЕНОЙ РЫБОЙ[18].

Чарльз Диккенс. Приключения Оливера Твиста

В Британии, пережившей нападки на многие из своих вековых традиций, все чаще обсуждается проблема сохранения настоящего фиш-энд-чипс. «Скоро наступят времена, когда мы не сможем достать крупные куски рыбы», – говорит Морин Уайтхед, которая вместе с мужем владеет популярной закусочной *Polsloe Bridge* в Эксетере, расположенном среди зеленых холмов на востоке Девона. Как и все, кто имеет дело со свежей треской, она понимает, насколько важна толщина куска. «Если молоди не давать расти, так и произойдет», – объясняет она.

Для большинства представителей британского рабочего класса слово *fish* означает треску. Но в Йоркшире под ним обычно подразумевают пикшу, и сеть закусочных *Harry Ramsden's,* основанная в 1928 году в Гайзли, пригороде Лидса, более шестидесяти лет славилась именно жареной пикшей. Тем не менее в 1990-е годы, когда *Harry Ramsden's* открыла закусочные на юге Англии, ей пришлось переключиться на треску. На юге Англии – за исключением Лондона – все прочее неприемлемо.

Для описания воровского притона на задворках Лондона Диккенс позаимствовал основные черты торгового района, где жил рабочий класс. Торговля жареной рыбой в Лондоне началась с промышленной революцией в 1830-х годах. В Ист-Энде и Сохо еврейские торговцы жарили рыбу и продавали ее еще за несколько десятилетий до того, как к ней стали добавлять ломтики жареного картофеля. Рыбу брали – и до сих пор берут – ту, которую можно дешево купить на рынке Биллингсгейт: треску, пикшу, камбалу, хека или даже ската и катрана. В последнее время для этого блюда стали все чаще использовать катрана, но признаются в этом только владельцы закусочных в Лондоне. В остальной Англии исчезновение трески, особенно крупной, – угроза всему образу жизни.

Крупнейший рыбный порт в Англии находится в Ньюлине.

Этот город в Корнуолле с домами из темного кирпича, сбегающими с холма к докам, расположен в нескольких километрах от мыса Лендс-Энд, самой западной точки английской части острова Великобритания. Дэвид Джуэлл, владелец тамошней закусочной, специализирующейся на фиш-энд-чипс, жалуется, что не всегда может предложить клиентам «настоящую» рыбу. Фиш-энд-чипс, еда простого человека, должен продаваться относительно недорого, а высокая стоимость трески иногда вынуждает брать для этого блюда сайду или мерланга. Кроме того, эта самая британская еда зачастую уже и не британская. *Fishy Moore's*, одна из старейших в Англии закусочных, предлагающих фиш-энд-чипс, которая была открыта в Ковентри еще в 1891 году, отказалась от английской трески. Ковентри находится в центре страны, настолько далеко от моря, насколько это возможно в Англии. Тем не менее на протяжении восьмидесяти лет кто-то из членов семьи Мур каждое утро садился на поезд и ехал в Скегнесс, на другой конец страны, чтобы купить свежую треску, выловленную в Северном море. В 1968 году семья продала закусочную. Нынешний владелец, Шон Бриттон, учившийся этому бизнесу у отца, говорит: «Достать хорошую британскую треску почти невозможно. Та, что мы видим в порту, три дня провела на корабле». *Fishy Moore's* покупает замороженную треску из Исландии, Норвегии, а иногда с Фарерских островов.

Еще одна глубинная и универсальная черта британского рабочего класса, сравнимая с любовью к жареной рыбе, – это ксенофобия. Поэтому заявления о том, что иностранцы лишают британских рабочих их трески, приносят немалые политические очки. Британские рыбаки и многие их соотечественники винят во всем Европейское экономическое сообщество, которое теперь называется Евросоюзом. Разумеется, этот подход отрицает долгую историю чрезмерного вылова в самой Великобритании и тот факт, что ужасные испанские супертраулеры, которые теперь осуждаются буквально всеми, были британским изобретением. А право рыбаков на свободный доступ к морю – принцип, за который британцы сражались в водах Исландии, сопровождая свои действия возвышенной риторикой, – почему-то забывается всякий раз, когда Брюссель предлагает дать европейским партнерам право ловить рыбу в водах Великобритании.

По данным британского правительства, чрезмерному вылову в британских водах подвергаются 70 % видов рыб. В Северном море уловы снизились с 287 тысяч тонн в 1981 году до 86 тысяч в 1991-м. Подобно северной популяции в Канаде, британская треска теперь созревает в более раннем возрасте, от трех до пяти

лет, а крупные особи встречаются все реже.

В 1990-х годах, когда рыболовство в Северном море переживало кризис, действие переместилось в прибрежные воды Ирландии. Вскоре Международный совет по исследованию моря, на протяжении многих лет предупреждавший об уменьшении популяции рыбы в Северном море, сообщил о похожей ситуации в Ирландском море.

В Европейском союзе проблемы добычи рыбы разрешаются ненавистными всем чиновниками, реализующими Единую политику в области рыболовства. В каждой стране каждому судну на каждый месяц выделяется квота на каждый вид рыбы в каждом районе моря. Многие считают, что эта система не помогла предотвратить сокращение популяции трески и других ценных промысловых рыб. На принятие решений зачастую гораздо больше влияют политика и национализм, чем забота о природе. Многие годы ученые и европейские министры признавали, что популяция хека находится под угрозой и что квоты следует сократить на 40 %. Но на каждой ежегодной встрече европейских министров рыболовства испанцы, для которых хек остается одним из главных продуктов питания, лоббировали сохранение объемов вылова, и договориться о снижении квот не удавалось.

В декабре 1994 года на встрече министров европейских стран в рамках Единой политики в области рыболовства была достигнута договоренность о допуске сорока испанских рыболовных судов в ирландские воды. После сорока лет чрезмерного вылова собственными траулерами рыбаки Корнуолла и Девона наконец-то получили козлов отпущения – тех, кого можно винить в уменьшении популяции трески. Еще до прихода сорока иностранных траулеров слово *испанский* стало ругательным для всех жителей юго-запада Англии. Морин Уайтхед, владелица закусочной в Эксетере, теперь знала, кто виноват в том, что куски ее жареной рыбы стали тоньше. «Если испанцы все заберут, толстых кусков больше не будет», – предупреждала она.

В благоухающем зеленом Корнуолле с его густой растительностью, согреваемой Гольфстримом, испанцы постепенно становились навязчивой идеей. Корни взаимоотношений между европейскими народами зачастую теряются в глубине веков, а испанцев здесь никогда не любили. Жители Корнуолла помнят, что задолго до двух жестоких мировых войн с немцами и нескольких веков сражений с французами узкие и крутые улицы Ньюлина были разграблены испанскими мародерами, прибывшими на галеонах. И теперь они возвращаются.

Испанцы с их крупнейшим флотом и бедными рыболовными угодьями – любимый объект нападок для рыбаков Атлантики. Многие забывают, что Испания – самый большой рынок морепродуктов из-за необычайно высокого подушевого потребления. На протяжении многих веков промышлявшие в водах Атлантики рыбаки, от пилигримов Новой Англии до получивших независимость исландцев, выживали во многом благодаря испанским рынкам.

Теперь треску уже не добывают ни испанские, ни даже баскские рыбаки, с которых все началось. Все гигантские компании – поставщики бакалао, которые владели собственными траулерами, ловили треску на шельфе, сушили и продавали ее, уже прекратили работу. Одной из крупнейших в Бильбао была компания *Trueba y Pardo*. В порту Пасахес в районе Сан-Себастьян базировалась основанная в 1926 году *PYSBE – Pesquerías y Secaderos de Bacalao de España* («Испанские рыбаки и заготовщики бакалао»). Обе закрылись в 1960-е годы. Помимо рыбаков и портовых рабочих, в *PYSBE* только на разделке и сушке рыбы были заняты пятьсот человек. В *Trueba y Pardo* разделкой рыбы занимались около двухсот человек. В основном это были женщины, которые работали за низкую плату, не имели социальных гарантий и целыми днями просто удаляли темно-серую пленку, выстилающую брюшную полость рыбы. Работа считалась непривлекательной, и эти женщины обходились компаниям очень дешево. Каждая могла обработать тысячу килограммов рыбы в день. Затем треску сушили в горах. При нынешних зарплатах и социальных гарантиях компании уже не могут позволить себе таких расходов.

После введения двухсотмильных зон баски утратили доступ к большинству рыбных угодий. В 1980-х годах Испания присоединилась к Европейскому экономическому сообществу, но к этому времени трески в европейских водах почти не осталось. В 1990 году лишь несколько очень старых траулеров выходили из баскских портов на добычу трески.

Но банки и прочие финансовые институты, основанные в таких крупных портах, как Бильбао и Сан-Себастьян, по-прежнему процветали. В сложившихся условиях баски перестали ловить и сушить треску и стали ее импортировать.

В нескольких километрах от Бильбао, в городе Арригорриага, расположенном выше по течению реки Нервьон, окна офиса Адольфо Эгино выходят на крутые зеленые склоны Баскских гор. Окна защищены коваными решетками с узором в виде распластанной сушеной трески. Эгино – бывший директор *Baisfa*, крупнейшего поставщика бакалао в Стране Басков. Это невысокий

суровый мужчина чуть за пятьдесят, с грубоватыми манерами, скорее очаровательными, чем обидными. Эгино вырос в старинном портовом городе Португалете. Возможно, некоторые из тех, кто в прошлом грабил Ньюлин, были родом из этих мест. Мальчишкой он не любил школу и в возрасте четырнадцати лет бросил учебу, чтобы начать свое дело. Эгино начал продавать бакалао мелким продуктовым лавкам, вроде тех, которыми владел его отец. Так он познакомился с сотрудниками *PYSBE* и *Trueba y Pardo* и в этих компаниях нашел шестерых партнеров, с которыми впоследствии основал *Baisfa*. Теперь всю сушеную треску они импортировали из Исландии – по 1500 тонн в год. В 1994 году исландцы перестали поставлять им товар морем, а вместо этого привозили треску в Роттердам, где перегружали ее в автомобильные фуры. Таким образом, компания стала получать не одну большую партию раз в пару месяцев, а по контейнеру каждую неделю. «Секрет хорошей сушеной трески – не давать ей много времени проводить на судне», – говорит Эгино.

И все-таки жители Корнуолла и большей части Англии почему-то убеждены, что испанцы заберут всю их треску. На самом же деле испанцы были бы не прочь забрать всего хека, но поскольку англичан волнует треска, они считают, что именно ей угрожают испанцы.

Ньюлин не похож на соседние корнуольские города – Пензанс и Маусхол. Это курорты, где британцы проводят отпуск типичным для них образом: прогуливаются по пляжам и аллеям, закутавшись в свитера и шарфы. Но Ньюлин – город рыбаков, а если точнее – город рыбаков, оставшихся без работы. В 1990-е годы у длинных причалов, где швартовались траулеры, обычно стояла пара «списанных» судов – разрезанных и проданных на металлолом. В попытке сократить британский рыболовный флот правительство платило рыбакам за уничтожение их собственных судов. Но в Корнуолле практически не было другой работы. Майк Таунсенд, руководитель Корнуольской организации рыбопромышленников, так описывал положение, в котором оказались рыбаки: «Здесь больше ничего нет. Если они не будут ловить рыбу, то останутся без работы, но если продолжат ловить столько, чтобы им хватало на жизнь, рыба исчезнет».

Уильям Хупер, пятидесятипятилетний крепкий шкипер с сорокаметрового траулера «Дейзи Кристиан», говорит: «Если это судно спишут, у меня не хватит денег даже на конфеты». Хупер сорок лет рыбачил у побережья Корнуолла. «Запасы рыбы уже не такие, как десять лет назад, – объясняет он. – Они медленно, но верно уменьшаются. Все, что можно сделать, – взять судно побольше, сеть побольше, увеличить расходы, но все равно уже не

поймаешь столько, сколько десять лет назад».

Хупер впервые вышел в море в 1955 году, когда, по его словам, «рыбы было по колено, потому что во время войны ее почти не ловили». Теперь он не смог бы зарабатывать на жизнь на двенадцатиметровой лодке, которой владел тогда. Хупер выходит в море на принадлежащем коммерческой компании траулере и, как и вся команда, получает за свой тяжелый труд долю от продажи улова. Ни один рыбак не в состоянии в одиночку потянуть расходы на топливо и обслуживание судна, достаточно большого, чтобы нести две пятитонные сети, – а именно при таком размере сетей промысел становится рентабельным.

Многие британские рыбаки выступали за то, чтобы признать Единую политику в области рыболовства неудачей и отказаться от нее. Майк Таунсенд был одним из самых активных лидеров этого движения. «Когда-нибудь мы должны сказать: “Стоп. Мы распоряжаемся нашими запасами нерационально”». Он считал, что Соединенное Королевство должно лучше охранять свои воды.

Яростные споры разгорелись вокруг главного инструмента регулирования рыболовства – квот, которые были предложены Международным советом по исследованию моря для контроля популяций рыб. Если численность придонной рыбы уменьшалась, рыбаки должны были сократить ее вылов и одновременно увеличить вылов более мелкой рыбы, которой она питалась. Квоты должны были помочь искусственно изменить баланс видов, чтобы рыбаки по-прежнему могли зарабатывать на жизнь.

Но оценка размеров популяций основывалась на количестве рыбы, поступавшей на рынок, а не на улове, который поднимали на борт, что точнее отражало бы численность уничтоженной рыбы. Почти 40 % пойманной рыбы выбрасывали обратно в море, хотя бо́льшая ее часть была уже мертвой. Рыбаки получали по радио сведения о рыночных ценах, и если цена на тот или иной вид опускалась слишком низко, выбрасывали такую рыбу за борт. Таунсенд и многие другие были убеждены, что квоты не имеют никакого отношения к реальным рыбным запасам. Он смеялся, когда его спрашивали об исчезновении трески: «Нам просто житья нет от трески. Мы не знаем, что с ней делать». Но рыбаки, в том числе Хупер, не соглашались с ним. По мнению Хупера, запасы трески в целом уменьшаются, несмотря на кратковременный рост.

В 1995 году канадский министр рыболовства Брайан Тобин отвлек внимание общественности от приводивших в отчаяние сложных проблем рыболовства, когда распорядился арестовать испанский траулер «Эстай» и конфисковать судно, улов и снасти. «Эстай» удерживали неделю, и все это время канадские

чиновники из министерства рыболовства перебирали 350 тонн рыбы на борту траулера в поисках доказательств того, что капитан нарушил правила рыбоохраны, действующие в Северной Атлантике. Затем, вооружившись фотографиями слишком мелкого черного палтуса, которого выловил «Эстай» в международных водах Большой банки, а также поднятой из воды сетью со слишком мелкими ячейками, которую испанцы выбросили за борт, Тобин отправился в нью-йоркскую штаб-квартиру ООН. Там он произнес пламенную речь, заявив, что Канада намерена и впредь арестовывать испанские траулеры и обрезать их сети, пока для вод за пределами канадской двухсотмильной зоны не будет выработана природоохранная политика. Он также сказал, что позиция Канады продиктована осознанием своей вины за чрезмерный вылов рыбы в прошлом. Канадцы совсем не гордятся этим, прибавил он. За этот красивый риторический прием ухватилась канадская пресса. Газета *Toronto Star* писала: «Здесь Тобин немного лукавил. Канадцы гордятся и даже радуются, когда видят, что один из их политиков наконец что-то предпринимает для борьбы с глобальной экологической катастрофой. В суровые времена урезания расходов образная речь и броские фразы сделали Тобина местной звездой».

Тобин назвал испанских капитанов «наглыми пиратами», а премьер правительства Ньюфаундленда Клайд Уэллс демонстрировал фотографии слишком мелкой рыбы, обвиняя испанских рыбаков во лжи и мошенничестве. Канадская береговая охрана продолжала преследовать испанские траулеры за пределами международной части Большой банки, а когда один из траулеров вернулся, последовала примеру исландской береговой охраны и обрезала его сеть. Канадцы были счастливы. Британцы тоже. В Ньюлине вывесили канадский флаг с красным кленовым листом. Рыбаки, от Ньюфаундленда до Род-Айленда и Корнуолла, торжествовали. На выборах 1996 года Тобин был избран премьером правительства Ньюфаундленда, что стало большой победой Либеральной партии. Европейцы тоже не остались в проигрыше. Эмма Бонино, еврокомиссар по вопросам рыболовства, назвала министра рыболовства Канады настоящим пиратом и осудила Канаду за безрассудные действия, которые ставили под угрозу жизни испанских рыбаков в открытом море. Канадцы без лишнего шума отпустили рыбаков, вернули судно и снасти, а власти Испании, оглядываясь на собственный электорат, грозились подать на Канаду в суд. В общем, политическую выгоду от инцидента получили обе стороны.

Сэм Ли из Петти-Харбора вспоминает: «Забавно было за всем этим наблюдать, но это было не по-настоящему. Как будто

смотришь кино».

Для рыбаков из Корнуолла инцидент стал еще одним доводом против испанцев в борьбе за выживание. «Наша самая большая проблема – испанцы», – говорит Уильям Хупер. Его спросили, как испанцы могут быть во всем виноваты, если они появились недавно, а уловы сокращаются вот уже сорок лет. Хупер задумался ненадолго, а затем прибавил: «Да, шотландцы всегда ловили слишком много».

Бакалао – национальная и интернациональная

BACALAO A LO COMUNISTA (ТРЕСКА ПО-КОММУНИСТИЧЕСКИ)

Отделите от солено-сушеной трески тонкие полоски филе, обваляйте каждую в муке и обжарьте. Выложите на противень слой трески, затем слой нарезанного ломтиками картофеля и пармезана. Полейте соусом бешамель и запекайте в духовке.

> *El Bacalao, рецепты компании PYSBE («Испанские рыбаки и сушильщики трески»). Сан-Себастьян, 1936*

BACALAO BANDERA ESPAÑOLA (ТРЕСКА «ИСПАНСКИЙ ФЛАГ»)

Возьмите солено-сушеную треску высшего сорта, отварите ее, удалите кожу и кости, разделите на хлопья и выложите их на блюдо. Приготовьте майонез с чесноком. Полейте им треску так, чтобы майонез полностью покрыл ее. На противоположных краях блюда выложите полосы из красного перца, запеченного или обжаренного, в результате чего получатся цвета испанского флага. Ширина каждой полосы из перца должна составлять половину ширины полосы из майонеза.

> *Алехандро Бон. Леонор, превосходная повариха (Leonor, cocinera superior). Барселона, 1946*

14. В ожидании канадской Армады

НЕПРЕМЕННО НАСТУПЯТ ВРЕМЕНА, КОГДА ЭТОТ БЕРЕГ СТАНЕТ КУРОРТОМ ДЛЯ ЖИТЕЛЕЙ НОВОЙ АНГЛИИ, ЖЕЛАЮЩИХ ОТДОХНУТЬ НА МОРЕ.

Генри Дэвид Торо. Кейп-Код

Сегодня Глостер так же не похож на Рокпорт, своего соседа по полуострову Кейп-Энн, как Ньюлин на Маусхол. Рокпорт – уютный городок с небольшой живописной гаванью, заполненной дорогими яхтами. Магазины на набережной предлагают изделия ремесленников и лакомства «для жителей Новой Англии, желающих отдохнуть на море». Глостер же мог бы стать побратимом Ньюлина. Это суровый рыбацкий город, спускающийся к морю по склонам холма. Старинные деревянные дома торговцев расположились на вершине, а кирпичные здания XIX и XX веков, типичные для рабочих районов Новой Англии, теснятся в нижней части города, вокруг хорошо защищенной и оживленной набережной. У пристани пришвартованы донные драггеры, несколько лодок с переметами, жаберными сетями, а также лодки, приспособленные для ловли омаров. Рано утром они группами выходят в море, а после четырех часов возвращаются; в сопровождении чаек они везут улов к причалам поставщиков морепродуктов. Это маленькие компании. Старая фирма Бёрдсая, сменившая название на *Postum*, а затем на *General Foods*, была продана компании *O'Donnell-Usen*, которая переехала во Флориду. Сегодня производителям морепродуктов уже не обязательно базироваться в рыбных портах. Их рыба прибывает в рефрижераторных контейнерах, зачастую из далеких морей. Самый большой завод *Gorton's* по-прежнему располагается в Глостере, но компания уже много лет не покупает рыбу у местных рыбаков и вообще отказалась от атлантической трески. В 1933 году, после изобретения филетировочной машины, основным объектом промысла стал морской окунь, которого прежде выбрасывали за борт. К 1951 году его доля составляла 70 % от всей рыбы, выгружаемой в Глостере. Но в 1966 году *Gorton's* перестала закупать в Глостере и морского окуня, закрыв завод на так называемом «окуневом причале».

К середине 1990-х в городе осталось всего четыреста работников рыбной промышленности – а ведь сорока годами

ранее их было две тысячи. Главным и роковым недостатком рыболовного флота Глостера стала его живописность. Здесь оказалось слишком много старых траулеров с деревянным или проржавевшим стальным корпусом, которые компании уже отказывались страховать, а также маленьких низкобортных суденышек для лова рыбы жаберной сетью. Они чудесно смотрелись в старой гавани, но сразу становилось ясно, что в Глостере нет современного флота. Впрочем, не исключено, что будущее вовсе не за модернизацией.

Совету по управлению рыболовством Новой Англии было поручено следить за тем, чтобы флот не выловил последнюю придонную рыбу в водах Новой Англии. Закон Магнусона о регулировании рыболовства, принятый в 1976 году, расширял эксклюзивную экономическую зону США до двухсот морских миль от побережья и назначал регуляторами региональные советы по управлению рыболовством, представлявшие интересы рыбаков. Рыбаки никогда не были хорошими регуляторами, но отчасти виной тому кредитные гарантии и прочие финансовые стимулы, из-за которых рыболовный флот США значительно вырос. В 1994 году Национальная служба морского рыболовства оценила рыбные запасы и пришла к выводу, что численность рыболовного флота вдвое превышает ту, при которой популяции рыб могли бы сохраниться. Анализ показал, что запасы трески на банке Джорджес составляют лишь 40 % от уровня 1990 года. Такое резкое сокращение численности трески на банке Джорджес было зарегистрировано впервые. «Это привлекло внимание комиссии по рыболовству Новой Англии, после чего были введены более строгие ограничения», – говорит Ральф Майо из Национальной службы морского рыболовства.

Придонный лов был разрешен каждому судну только 139 дней в году. Цель этого ограничения состояла в том, чтобы за год вылавливать не более 15 % рыбных запасов. Но в 1996 году, когда выяснилось, что за 139 дней рыбаки выловили 55 % рыбы, выход в море ограничили 88 днями. Эта система рыбоохраны дает преимущество малым судам, а не крупным траулерам. Владелец большого траулера, специализирующегося на донном тралении, несет огромные эксплуатационные расходы (одна только страховка обходится как минимум в 30 тысяч долларов в год) и не может допустить, чтобы судно простаивало 277 дней в году. Большинство рыбаков говорят, что даже зимой, когда донное траление эффективно, они лучше выйдут в море на маленьком судне с жаберными сетями, чем на большом траулере, поскольку улова не хватит, чтобы разделить его на шесть-семь человек экипажа траулера. Если комиссиям по рыболовству удастся

вытеснить крупные суда, это значительно сократит возможности флота и отчасти упростит решение проблемы.

Банка Джорджес – единственная, на которой разрешен вылов трески. Канада добилась права на часть так называемого Северо-Восточного пика, где канадские рыбаки традиционно вели промысел с июня по декабрь. В 1994 году США закрыли эту часть Северо-Восточного пика, но в западной части банки Джорджес промысел по-прежнему велся, и довольно успешно. После введения ограничений на количество дней придонного лова глостерские рыбаки стали обращаться к правительству за финансовой помощью – вроде той, которую они получили для строительства флота донных драггеров после введения двухсотмильной зоны, – чтобы переоборудовать свои суда в разноглубинные траулеры.

Внезапно выяснилось, что моря изобилуют пелагической рыбой – видами, которые водятся на средних глубинах, такими как сельдь, макрель и менхэден. Такая рыба служила пищей для трески, популяция которой стремительно сокращалась, так что эти явления могли быть взаимосвязаны. Ральф Майо отвергает эту гипотезу, указывая, что сельдяной бум начался в конце 1980-х – до того, как стала исчезать треска. Или, по крайней мере, до того, как сокращение ее популяции заметили.

Рыбаки, следуя примеру трески, просто обратились к доступному пищевому ресурсу. В 1960-х годах ската продавали в качестве наживки для омаров по одному доллару за бушель, сельдь считалась дешевой наживкой для ярусного лова, а морская собака была настоящим проклятьем для тех, кто использовал жаберные сети. Ее грубая кожа царапала руки рыбаков; кроме того, эта рыба так запутывалась в сетях, что ее просто кромсали ножами, а затем смывали кровавое месиво в море. В 1990-х сельдь, скат и морская собака уже считались промысловыми видами.

В 1990-е годы морская собака, представленная на рынке под новым названием, *катран*, по-прежнему была дешевой и хорошо продавалась, особенно на экспорт в Европу и Азию. К середине 1990-х специалисты пришли к выводу, что катран вряд ли займет нишу трески в пищевой цепочке, поскольку эти маленькие акулы тоже подвергаются чрезмерному вылову. Катран не откладывает ежегодно миллионы икринок, а производит на свет пять или шесть акулят. Особенности его биологии не позволяют выдержать такую осаду, с которой столкнулась треска.

Водители грузовиков, ремонтные рабочие, докеры и капитаны экскурсионных судов – город полон бывших рыбаков. На причале компании *Old Port Seafoods* тоже работают бывшие рыбаки. Дейв

Моллой, сорокалетний уроженец Глостера, невысокий и крепкий, с детства выходил в море вместе с отцом. В 1988 году он признал поражение. «Я понял, что все кончено. Я ловил рыбу семнадцать лет, но последние три года не мог заработать даже на пропитание».

Шхуны в порту Глостера, начало XX века. Музей Пибоди в Эссексе, Массачусетс

На бетонном пирсе *Old Port Seafoods* установлены два разгрузочных крана, небольшие приспособления со шкивами, тросом и барабаном, который вращается с помощью двигателя. В помещении мужчина и несколько женщин стоят у длинного стола из нержавеющей стали и разделывают мелкую треску, отделяя филе. На мужчине бейсболка с эмблемой команды «Ред Сокс». Треска и «Ред Сокс» – любимые неудачники Массачусетса. По краям пирса пришвартованы траулеры с проржавевшими корпусами; их сети высоко подняты над кормой в ожидании лучших времен.

Вместо них к причалу подходят небольшие суда с новым, необычным уловом. Вот судно с жаберной сетью выгружает небольшой улов сельди, которую быстро сгребают, взвешивают и замораживают. За ним причаливает двадцатиметровый траулер Рассела Шермана – об улове можно судить уже по тому, что его не сопровождают птицы. Даже их не интересует пара-тройка камбал и несколько удильщиков – этих рыб в Новой Англии тоже недавно научились не выкидывать. «Жалкие крохи, но моя лодка, по

крайней мере, выходит в море, – говорит Рассел. – Я не собираюсь тратить все свои дни на эту рыбу. Сейчас я ловлю сетью с трехдюймовыми ячейками. Дождусь зимы, поставлю шестидюймовую сеть и отправлюсь за ней [треской]. До зимы менять сеть нет смысла».

От этих невеселых рассказов разговор плавно переходит к треске. Дейв Моллой, водитель погрузчика, говорит: «Если хотите узнать про треску, я вам расскажу». Он подносит ладони ко рту и делает вид, что шепчет: «Ее больше нет».

«Она возвращается, – возражает Рассел. – Меры нужно было принимать двадцать лет назад. Сегодня у нас треска бы уже из ушей лезла. Двадцать лет назад следовало перейти на шестидюймовые сети. Как в Исландии».

«Я талдычил об этом не один год, пока до всех не доперло», – подтверждает еще один рыбак на диалекте, который можно услышать только на южном побережье Новой Англии. Рассел Шерман заводит разговор с пожилым сицилийцем о попытках похудеть, а Никки Эйвлас, еще один бывший рыбак, ныне совладелец компании – поставщика море-продуктов, подсчитывает небогатый улов. Большая белая собака Никки внимательно следит за процессом и находит чем полакомиться. Закончив разгрузку и получив квитанцию, Рассел моет палубу из шланга и отчаливает.

«До завтра», – говорит Дейв Моллой, бросая ему носовой швартов. Когда судно выходит из гавани Глостера и исчезает за чередой стоящих на приколе донных драггеров, Дейв качает головой: «За все лето этот парень не заработал ни цента». На дворе сентябрь.

В ожидании следующего судна рабочие ворчат, как и все глостерцы на этой неделе, по поводу большой русской плавбазы, стоящей в порту. Ей не разрешен промысел в американских водах, но русские покупают улов у рыбаков. Несмотря на ворчание, рыбаки всегда продают. Один из рабочих обвиняет судно в том, что красный флаг на нем поднимают выше, чем американский, даже в порту. Он твердит, что видел это своими глазами, и, похоже, не знает, что государственный флаг России больше не красный.

Подходит пятнадцатиметровое судно с жаберной сетью и командой из трех человек. Капитан, Сесил, в ширину почти такой же, как в высоту, а его белокурые волосы светлее обветренного лица. Один из членов экипажа – его сын, молодой человек похожего телосложения. В море они следовали за судами, которые ловили тунца и бросали отходы за борт. Эти отходы привлекали катранов, и рыбаки, расставившие сети накануне

вечером в местах обитания тунца, теперь возвращались с полной палубой истекающих кровью маленьких акул. Катраны стоят всего 28 центов за килограмм, крупные экземпляры – 37 центов, но большая часть улова – мелочь. Пока Сесил управляет лебедкой и огромная клеть со скользким уловом зависает над причалом, кто-то в шутку замечает: «Вот и фиш-энд-чипс для Лондона».

Глостерцы утверждают, что голубого тунца хватает, а все разговоры о его исчезновении – приманка для рыболовов-спортсменов. «Защитники природы и спортсмены-рыболовы. Это высоколобая публика». Уловы тунца пока еще велики, и эта рыба служит эмблемой компании *Old Port Seafood*. Пока рыбаки могут ловить ту или иную рыбу, они отвергают любые опасения по поводу благополучия вида. Но в случае с треской все они признают проблему. За исключением Никки, который говорит: «Трески навалом. Трехдюймовой сетью можно поймать много законной трески. Но двадцатидюймовая рыба вырывается из шестидюймовой сети. Нужны просто разумные правила, и рыба вернется. Если множить ограничения, рыба тоже вернется, но рыбаков уже не будет».

В Глостере убеждены, что ущерб от чрезмерного вылова временный, а вот ограничения наносят сообществу непоправимый вред. Здесь полагают, что треска вернется, когда рыбаков уже не останется, а их суда превратятся в хлам. И тогда – чудовищная несправедливость! – придут канадцы, их давние конкуренты, и заберут всю рыбу.

Неприязнь между рыбаками из Канады и Новой Англии зародилась во времена Войны с французами и индейцами, когда французские рыбаки с острова Кейп-Бретон угрожали жителям Новой Англии напасть на войска, захватившие французскую рыболовную базу в Луисбурге. Во время Американской революции жители Новой Шотландии и Квебека отказались встать на сторону Новой Англии. В 1866 году и британцы, и канадцы запретили рыбакам из Новой Англии вести промысел в канадской трехмильной зоне. В 1870 году канадцы захватили пять шхун из Глостера, и глостерцы призывали Конгресс разорвать отношения с Канадой. Жители Глостера до сих пор вспоминают историю о том, как их шхуну «Эдвард Хортон» под конвоем привели в Гайсборо в Новой Шотландии и сняли с нее паруса. Шестеро членов команды ночью проникли на склад, забрали конфискованный такелаж, установили его, и во время прилива шхуна выскользнула из порта.

Конечно, на протяжении большей части истории предки многих нынешних глостерских рыбаков ловили рыбу у берегов Сицилии, Греции или Азорских островов. Но не так давно

компания *Gorton's* закрыла завод по переработке морского окуня в Глостере и перенесла его в Канаду. После введения двухсотмильных зон жители Новой Англии всячески боролись за то, чтобы не пускать рыбаков из Новой Шотландии на банку Джорджес, а те, в свою очередь, старались не подпускать американцев к Большой банке. Страх конкуренции в лице канадцев стал частью культуры Глостера – точно так же, как страх перед испанцами словно въелся в кирпичные стены Ньюлина.

Политика в области рыболовства действительно заставляет рыбаков выходить из бизнеса. Анджела Санфилиппо, возглавляющая группу активисток «Жены рыбаков Глостера», запустила программу профессиональной переподготовки рыбаков. За два года благодаря ей новую работу нашли 29 жителей города – они обслуживают яхты, водят грузовики, работают механиками, а также осваивают современные профессии в компьютерной сфере. Но муж Анджелы, Джон Санфилиппо, сказал ей: «Никто и никогда не заставит меня бросить рыболовство».

Как и многие другие рыбаки, Санфилиппо приехал в Глостер с Сицилии, где уловы были скромнее, а суда меньше. Джон, родившийся в 1945 году, был девятым ребенком в семье рыбака и в море начал выходить на маленькой плоскодонке вместе с отцом. Они использовали жаберные сети, переметы, крючки, кошельковые неводы – все, что только можно, чтобы выжить в тяжелые послевоенные годы. Джон иммигрировал в США в возрасте двадцати двух лет. Анджела приехала сюда в 1963 году семнадцатилетней девушкой. Мужчины в ее семье тоже были потомственными рыбаками. Ее родственники добывали лосося на Аляске и тунца в Сан-Диего. Родители возили девушку в Милуоки, где ее двоюродные братья ловили рыбу в Великих озерах. Но рыба гибла от загрязнения воды, и Анджела поняла, что люди, загрязняющие природу, – главные враги рыбаков. Ее отец устроился в литейный цех, чтобы прокормить семью, но не мог отказаться от дела всей своей жизни и рыбачил по воскресеньям. Глубоко несчастная семья уже собиралась вернуться на Сицилию, когда друзья рассказали им о Глостере.

Приехав в Глостер, Джон отказался от всех методов лова, кроме донного траления. Придонная рыба приносила доход, но каждое воскресенье, в свой выходной, он ловил окуней на Стейт-Пире. Большинство рыбаков попросту не могут жить без рыбалки. Ловцы омаров берут спиннинг и пытаются ловить рыбу на блесну в ожидании прилива. Когда португальские рыбаки заполняли трюмы треской и заходили в Сент-Джонс, чтобы пополнить запасы на обратный путь, они сходили на берег и ловили в

окрестных реках форель. Когда Анджела была беременна дочерью, Джон очень волновался и, чтобы успокоиться, покупал наживку на русской плавбазе и отправлялся ставить переметы на меч-рыбу, используя в качестве буйков пластиковые канистры. 3 августа 1975 года, когда родилась их дочь, он за одну ночь поймал 65 рыбин за триста километров от берега, в глубоких местах, известных как Каньоны. Когда дети выросли, Джон и Анджела наконец смогли поехать в отпуск на Бермуды. Джон взял две удочки и отправился ловить рыбу на причал отеля *Princess*. Используя в качестве наживки картофель фри, он ловил тропических рыб, похожих на сицилийского морского ерша. И объяснял повару, как их готовить.

Санфилиппо смогли отправить Доминика, своего сына, в Тафтс – учиться на политолога. Но через два года парень вернулся в Глостер, заявив, что хочет стать рыбаком. Анджела плакала. Примерно в то же время Сэм Ли с Ньюфаундленда поссорился с сыном, потому что тот бросил школу и хотел ловить рыбу.

«Но через пару месяцев, – рассказывает Анджела, – я поняла, что он счастлив. Он сказал, что хочет пойти к банке Джорджес. Раньше он этого не мог сделать, потому что для маленькой отцовской лодки это слишком далеко. Поэтому он нанялся на большой драггер и ловил рыбу на банке Джорджес, пока ее не закрыли. Теперь он хочет купить рыболовное судно. Я советую ему не тратить деньги. Они пригодятся для чего-то другого. А он говорит: “Я скучаю по рассветам и закатам, по чайкам над головой”».

Вито Каломо, уроженец Сицилии и бывший рыбак, который теперь работает в комиссии по рыболовству в департаменте развития Глостера, говорит: «Вы сажаете на пособие человека, отец и дед которого были рыбаками, и стираете сотню лет знаний и опыта. Рыбак – человек особый. Он капитан, лоцман, инженер, раздельщик рыбы, мастер по ремонту сетей, рыночный торговец. А еще он – туристическая достопримечательность. Люди стремятся посетить город, где мужчины в резиновых сапогах и с сигарой во рту чинят сети. Мы можем всего этого лишиться».

В этот момент по дороге вдоль моря проезжает пикап с газонокосилкой в кузове, и Каломо что-то кричит водителю. «Это мой брат, – объясняет Вито. – Он был капитаном, а теперь стрижет траву. Капитан, стригущий траву! Другие моют посуду в ресторане или работают охранниками».

Каломо, Санфилиппо и большинство глостерских рыбаков считают, что нынешние трудности – не их вина, а ответственность правительства. «Как поступают с “Ред Сокс”? – в качестве

аргумента Каломо упоминает бостонскую бейсбольную команду, которая постоянно проигрывает. – От “Ред Сокс” не избавляются. Просто увольняют менеджеров».

«Канада станет Америкой, а мы станем Канадой, – говорит Каломо. – Потому что они помогают оставшимся без работы рыбакам и сохранят их, пока рыба не вернется. Они берегут своих рыбаков. Они захватят наш рынок. Кто тут будет ловить рыбу, когда она вернется?»

Анджела Санфилиппо, активно выступающая против геологоразведки на банке Джорджес, спрашивает: «Кто будет присматривать за морем, если рыбаков не станет?» И это не праздный вопрос. Фирму *Gorton’s* купила международная корпорация *Unilever*. Будет ли *Unilever* решительно протестовать против загрязнения моря нефтяными корпорациями?

Неужели и правда все кончено? Неужели постепенно исчезнут последние из тех, кто добывает для нас природные дары? Неужели у нас не останется продуктов из дикой природы и последняя материальная связь с ней сведется к редким деликатесам вроде фазана? Станет ли Глостер городом бутиков, «колонией художников», как Рокпорт? Превратится ли Ньюлин в обычное место для пешеходных прогулок, как это уже случилось с соседними городами и Сан-Себастьяном? Переоборудуют ли порт Глостера в стоянку для яхт? Или его сохранят, как Луненберг в Новой Шотландии, в качестве музея истории рыболовства?

Правительства осознают социальную функцию рыбаков и рыбных портов. Несмотря на программы сокращения флотов, нацеленные на сохранение рыбных запасов, власти субсидируют рыболовство, потому что большинство бывших рыбаков не могут найти работу. Из развитых стран только Исландия рассчитывает на то, что рыболовство продолжит быть одной из основных отраслей экономики, но даже здесь пытаются сократить число рыбаков. Исследование, проведенное в 1989 году Продовольственной и сельскохозяйственной организацией ООН, показало, что эксплуатация мирового рыболовного флота обходится более чем в 92 миллиарда долларов. В то же время выручка составляет всего 70 миллиардов долларов, а бо́льшая часть разницы компенсируется за счет государственных субсидий рыбакам и судостроителям. По данным организации, в начале 1990-х годов Европейский союз, состоявший из двенадцати стран, ежегодно тратил на субсидии около 580 миллионов долларов, а одна Норвегия расходовала на эти цели 150 миллионов. Японское правительство выделило переживавшей трудности рыболовной отрасли кредит в размере 19 миллиардов долларов, и бо́льшая его часть никогда не будет возвращена.

В нескольких милях от гавани Глостера, в отелях на скалистом побережье Новой Англии, которое когда-то использовалось для сушки трески, а теперь стало просто живописным элементом пейзажа, туристы обсуждают за завтраком планы на день. Вдали по глади моря беззвучно скользят маленькие траулеры и лодки, приспособленные для добычи омаров; звук их дизельных двигателей не слышен на таком расстоянии. Многие туристы собираются «посмотреть на китов». Они говорят о китах как о милых домашних животных, обсуждая, как те ныряют и фыркают. На этом скалистом берегу, где в прежние времена охота на китов приносила целые состояния, теперь доходным бизнесом в туристический сезон стало наблюдение за китами. Шкиперы лодок, предлагающие это развлечение, – как правило, оставшиеся без работы рыбаки.

Между обществом, где охотятся на китов, и обществом, где за ними наблюдают, огромная разница. Природа превратилась в драгоценный объект для развлечения и расширения кругозора, что гораздо менее естественное занятие, чем охота. Неужели нас ждет мир, где от природы не останется ничего, кроме парков? Нам пришлось отказаться от масштабной охоты и выращивать одомашненных млекопитающих на мясо, чтобы сохранить диких животных. Рыбу уничтожить труднее, чем млекопитающих, но после тысячи лет охоты на атлантическую треску мы знаем, что и это возможно.

Рассказ кулинара

ЭТО ЕДИНСТВЕННЫЙ, МОЖНО СКАЗАТЬ, ПОСЛЕ ХЛЕБА ПРОДУКТ, КОТОРЫЙ ПРИВЫКНУВШИМ К НЕМУ НИКОГДА НЕ НАДОЕДАЕТ, БЕЗ КОТОРОГО МНОГИЕ ЖИТЬ НЕ МОГУТ И НЕ ПРОМЕНЯЮТ НИ НА КАКИЕ ДЕЛИКАТЕСЫ.

Елена Молоховец. Подарок молодым хозяйкам, 1861

Как правильно вымачивать треску

– Я ТЕБЯ ВЫМОЧУ, ТРЕСКА СУШЕНАЯ!

Эмиль Золя. Западня

Среди кулинаров нет единого мнения о том, как восстанавливать пресно-сушеную или солено-сушеную треску. Любые два куска сушеной трески будут различаться по толщине, влажности, солености и так далее, а вкусы у людей разные и зачастую зависят от конкретного блюда, которое готовят из трески. Как правило, треску вымачивают больше суток, а для очень сухой рыбы может потребоваться несколько дней. Большинство поваров признают, что единственный способ определить готовность сушеной трески для дальнейшей кулинарной обработки – отломить кусочек и попробовать. Чем лучше высушена рыба, тем дольше она должна размокать. Воду, в которой размокает сушеная треска, необходимо периодически менять, чтобы рыба не находилась в соленой воде.

Ханна Гласс в издании своей кулинарной книги, вышедшем в 1758 году, советовала вымачивать сушеную треску в смеси молока и теплой воды. Большинство современных поваров рекомендуют холодную воду, а многие считают, что лучше всего помещать воду с рыбой в холодильник, особенно в теплую погоду. Некоторые даже используют другое современное изобретение – сливной бачок унитаза.

Во французской глубинке – *La France profonde,* как говорят французы, – на краю так называемого Центрального массива, находится департамент Аверон. Это гористая местность с зелеными овечьими пастбищами, глубокими ущельями и скальными выступами, в самом известном из которых, в коммуне Рокфор-сюр-Сульзон, находятся пещеры, где созревает знаменитый сыр. В этот изолированный регион, где пастухи до сих пор говорят на местном диалекте, все необходимое везут из далекого Бордо – на баржах, поднимающихся по реке. Баржи плывут по Гаронне и Ло до Родеза и других городов Аверона. Раньше сушеную рыбу, купленную в Бордо, погружали в воду и в течение двух дней пути тянули за баржей, так что по прибытии она уже была готова для дальнейшей кулинарной обработки.

В XX веке река Ло стала грязной и несудоходной, но для вымачивания сушеной рыбы подоспело новое изобретение – унитаз со сливным бачком. В 1947 году президент

Государственного совета Франции попросил своего помощника в течение недели каждый час спускать воду в туалете – это была подготовка к званому обеду, назначенному на следующее воскресенье. Главным блюдом на обеде должна была стать треска. Вода поступала в унитаз из установленного высоко на стене бачка, *chasse d'eau*. Сушеная треска, оставленная в этом бачке на два дня, становилась мягкой и готовой к дальнейшему приготовлению. Система идеально подходила для солено-сушеной рыбы, поскольку воду было легко менять. Этот способ может показаться не слишком эстетичным, но в наши дни он во всяком случае более гигиеничен, чем использование Гаронны и ее притоков.

Два взгляда на сушеную треску

> [СУШЕНАЯ ТРЕСКА] ТВЕРДАЯ, КАК ДОЩЕЧКА, НО ЛИШЕНА НЕПРИЯТНОГО ЗАПАХА – В СУЩНОСТИ, ОНА ВООБЩЕ НИЧЕМ НЕ ПАХНЕТ… ОЧЕНЬ ХОРОША В КАЧЕСТВЕ ЗАКУСКИ И, КАК ВСЕ, ЧТО ВЫПОЛНЯЕТ ЭТУ ФУНКЦИЮ, НЕ МОЖЕТ БЫТЬ СОВСЕМ УЖ НЕВКУСНОЙ.
>
> *Поджо Браччолини*
>
> СУШЕНАЯ РЫБА – ГЛАВНЫЙ ПРОДУКТ В ИСЛАНДИИ. ЕЕ СЛЕДУЕТ РАЗРЫВАТЬ ПАЛЬЦАМИ И ЕСТЬ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ. ОНА БЫВАЕТ РАЗНОЙ ТВЕРДОСТИ. БОЛЕЕ ТВЕРДАЯ ПО ВКУСУ НАПОМИНАЕТ НОГТИ НА НОГАХ, А ТА, ЧТО ПОМЯГЧЕ, – КОЖУ НА ПЯТКАХ.
>
> *Уистен Хью Оден, Луис Макнис. Письма из Исландии*

Отбейте ее

До изобретения смывного бачка и холодильника главным инструментом для обработки сушеной трески был молоток. Сушеная треска хорошего качества похожа на шершавую древесину мягких пород, чуть светлее бальсы. Ее волокна нужно каким-то образом размягчить.

> *Кроме того, когда ее [треску] добывают в дальних*

морях и ее потребно хранить 10 или 12 лет, то ее разделывают, отделяют голову и высушивают на воздухе под лучами солнца, но ни в коем случае не сушат на костре и не коптят; после такой обработки ее называют стокфиск. А когда после длительного хранения ее желают употребить в пищу, то отбивают деревянным молотком в течение часа, затем оставляют размачиваться в теплой воде 12 часов или больше, после чего варят, как говядину, снимая пену.

Неизвестный автор. Парижский хозяин (Le Menagier de Paris), ок. 1393

Убейте ее: лютефиск

Норвежцы размягчают сушеную треску почти до состояния желе, погружая в щелочной раствор.

Сначала отбитую сушеную треску погружают в холодную воду на четыре или пять дней; воду регулярно меняют. Затем щелок или чистую измельченную золу исключительно березы или бука насыпают в кастрюлю с водой и кипятят, после чего ждут, пока зола осядет на дно. Охлажденную воду выливают из кастрюли в другую посуду и оставляют, пока вода не станет совсем прозрачной. Рыбу опускают в эту чистую воду на три дня, а затем извлекают за три часа до готовки и промывают холодной водой. Варят как любую другую рыбу и едят с растопленным сливочным маслом и горчицей.

Марта Мария Стефенсен. Карманный справочник простых рецептов для дам, 1800

Отвлекающий маневр

В 1982 году пожилой британский писатель Грэм Грин, живший тогда в Ницце, вдруг начал публично обвинять городские власти в коррупции. Это было похоже на паранойю, и многие предполагали, что знаменитый автор увлекательных романов утратил связь с реальностью. Но когда мэра города Жака Медсана, сына другого знаменитого мэра Ниццы, спросили в интервью об этих обвинениях, тот внезапно перевел разговор на кулинарию и поделился рецептом приготовления сушеной

трески. Прошло время, и мэр сбежал в Южную Америку, где можно найти превосходную сушеную треску, которая, впрочем, не идет ни в какое сравнение с настоящим стокфиском.

По утверждению Медсана, которому не всегда стоит верить на слово, этот рецепт дал его отцу рыбак по имени Барба Шикен, что на местном диалекте означает «дядюшка, который любит приложиться к бутылке». Барба Шикен мог угощать этим блюдом детей.

> *Возьмите сушеную треску и разотрите 100 граммов тушки молотком на камне до состояния порошка. На 100 граммов сушеной трески раздавите в ступке 4 зубчика чеснока. Нагрейте на сковороде оливковое масло, пока оно не задымит, и обжарьте в нем два стручка pébréta [острого перца]. Добавьте к перцам сушеную треску и чеснок. Когда содержимое сковороды приобретет светло-коричневый цвет, блюдо готово. Намажьте его на ломоть pain de compagne [деревенского хлеба] и ешьте.*
>
> *Жак Медсан, бывший мэр Ниццы*

Медсан предупреждал, что не стоит готовить это блюдо, если у вас нет винного погреба с хорошими запасами, чтобы утолить «жажду, которая продлится не меньше четырех или пяти дней».

См. также СТЫД, ДА И ТОЛЬКО!.

Плохие новости из Уолденского пруда

ХОДЯТ СЛУХИ, ЧТО ОСЕНЬЮ ЗДЕСЬ ИНОГДА КОРМЯТ КОРОВ ТРЕСКОВЫМИ ГОЛОВАМИ! БОЖЕСТВЕННАЯ ЧАСТЬ ТРЕСКИ, КОТОРАЯ, ПОДОБНО ЧЕЛОВЕЧЕСКОЙ ГОЛОВЕ, ПРЕКРАСНА И УДИВИТЕЛЬНА, НЕСМОТРЯ НА ТО ЧТО В НЕЙ МАЛО МОЗГОВ, – И ТАКАЯ ПЕЧАЛЬНАЯ СУДЬБА! БЫТЬ СЖЕВАННОЙ КОРОВАМИ! Я ЧУВСТВОВАЛ, КАК МОЙ СОБСТВЕННЫЙ ЧЕРЕП ТРЕЩИТ ОТ СОЧУВСТВИЯ. ЧТО, ЕСЛИ БЫ ГОЛОВЫ ЛЮДЕЙ ОТРЕЗАЛИ, ЧТОБЫ КОРМИТЬ КОРОВ, ВЫСШИХ СУЩЕСТВ, ОБИТАЮЩИХ НА ОСТРОВАХ В ЭФИРЕ? ВАШ ПРЕВОСХОДНЫЙ МОЗГ, ВМЕСТИЛИЩЕ МЫСЛЕЙ И ЧУВСТВ, ПОШЕЛ БЫ НА ЖВАЧКУ ДЛЯ ЖВАЧНОГО ЖИВОТНОГО! ОДНАКО МЕСТНЫЙ ЖИТЕЛЬ ЗАВЕРИЛ МЕНЯ, ЧТО У НИХ НЕТ ОБЫКНОВЕНИЯ КОРМИТЬ КОРОВ ТРЕСКОВЫМИ ГОЛОВАМИ; КОРОВЫ ЕДЯТ ИХ ЛИШЬ ИЗРЕДКА.

Генри Дэвид Торо. Кейп-Код

Торо записал эти наблюдения во время поездки на Кейп-Код в том же 1851 году, когда вышел «Моби Дик» Германа Мелвилла, где описывалось, как в местечке Нантакет коровы бродили по песку, волоча на копытах тресковые головы. Торо был прав, когда писал, что тресковыми головами не следует кормить коров, но истинная причина совсем в другом: эта часть трески нравится людям.

БЕЗ ГУБ: ЖАРЕНЫЕ ТРЕСКОВЫЕ ГОЛОВЫ

Возьмите 4 головы трески среднего размера. Для большой семьи – больше. Расколите головы (острым ножом сделайте разрез, чтобы он проходил через глаза,

крепко ухватите заднюю часть головы и потяните) и подготовьте их для жарки следующим образом.

Разрежьте головы на две части, удалите кожу и губы. Тщательно вымойте, высушите. Обваляйте обе половинки головы в муке, посолите и поперчите по вкусу. Обжарьте в жире с обеих сторон до золотисто-коричневой корочки. Подайте с картофелем и зеленым горошком или с любыми другими овощами по вкусу.

> *Миссис Ллойд Ханн, Уэсливилл, Ньюфаундленд. Из книги «Свиной шпик и патока: сборник любимых старинных рецептов Ньюфаундленда и Лабрадора» под ред. Айвена Джесперсона. Сент-Джонс, 1974*

БЕЗ ГЛАЗ: РЫБАЦКИЙ ЧАУДЕР ИЗ ТРЕСКОВЫХ ГОЛОВ

8 голов трески с удаленными глазами
3 унции свиного сала
2 нашинкованные луковицы
6 нарезанных дольками картофелин
сливочное масло
соль и перец

Вытопите жир из свиного сала. Добавьте лук и обжарьте до золотистого цвета. Выложите в котелок, добавьте тресковые головы и картофель. Залейте холодной водой и варите до готовности картофеля. Посолите и поперчите; добавьте приличный кусок сливочного масла.

Рыбаки считают, что удалять кости – это для неженок. Разумеется, голова трески содержит язык и щеки. Иногда в чаудер добавляют плавательные пузыри трески, которые жарят в жире, вытопленном из сала.

> *Еда для капитана: рецепты морепродуктов с Кейп-Кода. Составлено Харриет Адамс, с комментариями Н. М. Холпер. Провинстаун, 1941*

См. также ПРАВИЛЬНО ПРИГОТОВЛЕННАЯ ГОЛОВА.

МАРБЛХЕД

В 1750 году капитан Фрэнсис Голет утверждал, что город

Марблхед в штате Массачусетс известен своими крупными и упитанными детьми, которые были, по его словам, «самыми большими в Северной Америке». По свидетельству Голета, «говорят, главная причина в том, что их кормят тресковыми головами, и это их основная пища».

МАЛЬЧИШКИ ИЗ КЕЙП-КОДА НЕ ТАЩАТ ВВЕРХ САЛАЗКИ:
ОНИ СЪЕЗЖАЮТ С ГОРКИ НА ГОЛОВАХ ТРЕСКИ.

Матросская песня

ИСЛАНДСКАЯ МУДРОСТЬ

До начала XX столетия сушеные тресковые головы доставляли в удаленные от моря районы на пони. Они несли рамы, на которых с каждого бока помещалось по шестьдесят голов. И норвежцы, и исландцы используют головы в качестве легкой закуски, разбирая по кусочкам. «Понимаете, – говорит Ульфар Эйстейнссон, шеф-повар из Рейкьявика, – вы просто сидите за столом, общаетесь – и хр-р-русть!» Он делает жест руками, словно разламывает тресковую голову.

В 1914 году известный исландский банкир Триггви Гюннарссон осудил привычку есть тресковые головы за непрактичность – самый тяжкий из скандинавских грехов. Он заявил, что пищевая ценность этого продукта не оправдывает затрат на его производство, и доказал это с помощью математической формулы, в которой учитывалось даже время, затраченное на саму трапезу. Директор Национальной библиотеки ответил ему трактатом о социальной ценности традиции употребления в пищу тресковых голов. Он писал, что эта традиция, помимо прочего, учит терпению, а также привел старинное исландское поверье о том, что употребление в пищу голов животных делает людей умнее. (Вспомним, что исландцы также едят овечьи головы.)

Молодые поколения исландцев едят не так много тресковых и овечьих голов, однако снижения интеллекта у них не наблюдается.

ЗАГАДОЧНАЯ ГОЛОВА

В большинстве стран, где едят сушеную треску, существуют мифы о тресковых головах, потому что люди видят их очень

редко. Согласно средневековой каталонской легенде, голову у трески отрезают, чтобы скрыть тот факт, что она человеческая. Хотя сушеная треска входит в обычный рацион жителей Карибских островов, лишь немногие из них когда-либо видели тресковые головы. Кармелита Марсьяль, известная креольская повариха из Гваделупы, родившаяся в 1919 году, утверждает, что никогда их не видела. Но бабушка Кармелиты, родившаяся в 1871-м, рассказывала ей, что хранит в запертом сейфе голову трески. Более того: на ней были волосы! «Я никогда ее не видела», – говорит Марсьяль, которая не использует головы в своих многочисленных рецептах блюд из трески.

Субпродукты

ПОЯВИЛИСЬ ДВА ИЗМОЖДЕННЫХ МАЛЕНЬКИХ МАЛЬЧИКА, БОЛЬШЕ ПОХОЖИХ НА КРОШЕЧНЫХ СТАРИКОВ, С КОНСЕРВНЫМИ БАНКАМИ В РУКАХ. ОБУТЫЕ В САПОГИ ПО КОЛЕНО, ОНИ БРОДИЛИ У КРОМКИ ВОДЫ СРЕДИ РЫБЬИХ ГОЛОВ. У КАЖДОГО БЫЛ НЕБОЛЬШОЙ СКЛАДНОЙ НОЖ, И КОГДА МАЛЬЧИК НАХОДИЛ ПОДХОДЯЩУЮ ГОЛОВУ, ОН ДЕЛАЛ ТРИ КОСЫХ РАЗРЕЗА ПОД ЧЕЛЮСТЬЮ И ИЗВЛЕКАЛ ЯЗЫК. НАПОЛНИВ БАНКУ, ОН ВЫВАЛИВАЛ ЯЗЫКИ НА ПУСТОЙ СТОЛ И НАПОЛНЯЛ ЖЕСТЯНКУ ЧИСТОЙ МОРСКОЙ ВОДОЙ. ЗАТЕМ ПРОМЫВАЛ КУЧКУ ЯЗЫКОВ И СНОВА СКЛАДЫВАЛ ИХ В БАНКУ…

…МЫ КАЖДЫЙ ДЕНЬ В ТЕЧЕНИЕ НЕДЕЛИ НАБЛЮДАЛИ ЗА РАЗДЕЛКОЙ РЫБЫ, И ЭТО НИЧУТЬ НЕ МЕШАЛО НАМ ЕСТЬ ТРЕСКУ НА УЖИН, НО КОГДА В МЕНЮ ПОЯВЛЯЛИСЬ «ЖАРЕНЫЕ ТРЕСКОВЫЕ ЯЗЫКИ», ПЕРЕД НАШИМ ВЗОРОМ ТУТ ЖЕ ВОЗНИКАЛИ ДВА ХУДЫХ, БЛЕДНЫХ ЛИЧИКА И МАЛЕНЬКИЕ ФИГУРКИ, СКЛОНИВШИЕСЯ НАД ГРУДОЙ ТРЕСКОВЫХ ГОЛОВ, И МЫ ПОНИМАЛИ, ЧТО НЕ МОЖЕМ ЗАКАЗАТЬ ЯЗЫКИ.

Дорис Монтгомери.
Побережье Гаспе

Когда съедены мясо, голова и печень трески, пора ли перерабатывать остальное в рыбную муку? Приведенные ниже рецепты имеют самое разное происхождение: от ветхих рыбацких деревень на берегах Ньюфаундленда и Лабрадора до суровых

общин Новой Англии, от рыбацких семей Бретани и Нормандии до баскских женщин, вымачивавших сушеную треску за скудную плату, и исландцев, которые до XX века прозябали в нищете. Теперь многие из этих блюд – деликатесы, но изначально они были пищей бедняков.

Языки и щеки

Щеки – два мясистых диска по обе стороны головы размером с морского гребешка или даже больше – считаются самой нежной частью трески. Их часто подают вместе с «языками», то есть горлышками, у которых более насыщенный вкус и студенистая текстура.

> *Языки и щеки обваливают в кукурузной муке и обжаривают до золотисто-коричневого цвета. Язык трески – это на самом деле не язык, а мякоть у его основания.*
>
> *Щека на кости – это щека, вырезанная с частью нижней челюсти и обжаренная.*
>
> > *Еда для капитана: рецепты морепродуктов с Кейп-Кода. Составлено Харриет Адамс, с комментариями Н. М. Холпер. Провинстаун, 1941*
>
> ТУШЕНЫЕ ТРЕСКОВЫЕ ЯЗЫКИ
> *1 фунт свежих языков трески*
> *1 большая луковица*
> *½ фунта чистого свиного жира*
> *Соль, перец*
>
> *Обжарьте свинину на сковороде до золотистого цвета, добавьте лук, а затем языки, которые должны быть тщательно промыты. Посолите и поперчите по вкусу. Тушите примерно полчаса.*
>
> > *С нагорья и моря. Сборник рецептов, составленный персоналом женской больницы Ингониша. Ингониш, Кейп-Бретон, Новая Шотландия, 1974*

Баски обожают рыбьи языки – как соленые тресковые, так и языки свежего хека. Для них в баскском языке даже есть специальное слово – *kokotxas* (произносится как *кокочас*), и из них

готовят десятки различных блюд. Вот классический рецепт.

ТРЕСКОВЫЕ ЯЗЫКИ ПО-БАСКСКИ: KOKOTXAS DE BACALAO VERDE (КОКОЧАС В ЗЕЛЕНОМ СОУСЕ)

Ингредиенты: 100 граммов соленых языков трески, чеснок по вкусу, петрушка (чем больше, тем лучше), маленькая луковица, оливковое масло, молоко.

Приготовление: вымочите языки в течение 24 часов, меняя воду три раза в день. Слейте воду и дайте языкам высохнуть. В сотейник налейте масло, положите чеснок, петрушку и маленькую луковицу. Слегка обжарьте до золотистого цвета, затем добавьте языки. Обжарьте с двух сторон, снимите сотейник с огня и оставьте на 10 минут. Затем снова поставьте на очень слабый огонь и добавьте три ложки молока. Время от времени осторожно помешивайте, а когда убедитесь, что языки готовы, снимите с огня – блюдо можно подавать на стол.

El Bacalao, рецепты компании PYSBE («Испанские рыбаки и сушильщики трески»). Сан-Себастьян, 1936

Тресковая икра

ЕДА ДЛЯ ФРАНЦУЗОВ ИЛИ ДЛЯ РЫБ

Икру трески, соленую и маринованную, здесь не употребляют, но, по слухам, за нее дают хорошую цену во Франции, где из нее делают соус.

Для этого икру давят между двумя досками, взбивают с уксусом, белым вином и т. д., затем тушат на слабом огне с анчоусами и другими ингредиентами, используемыми для соуса, и добавляют тщательно взбитое сливочное масло. Здесь, на побережье, мы используем для приготовления соуса икру свежей трески.

Джон Коллинз. Соль и рыболовство, 1682

ИЛИ ДЛЯ БРИТАНСКИХ МОРЯКОВ…

Сварите согласно указаниям (на галлон воды 1 джилл уксуса и 2 унции соли; доведите воду до кипения, положите икру, убавьте огонь и тушите до готовности). Подавайте с петрушкой или соусом из каперсов. Можно

также обвалять в яйце и панировочных сухарях и обжарить. Подавать с четвертинками лимона или соусом из анчоусов.

Чарльз Аткинсон. Морская кулинарная книга для стюардов и коков грузовых судов. Глазго, 1941

Во всем христианском Средиземноморье треска остается продуктом, который едят во время Великого поста. В Греции в пост подают *тарамосалату* из соленой тресковой икры. (Поскольку свежая икра в необработанном виде не хранится долго, она считается деликатесом северных народов.) Тарамосалату изначально готовили из икры сингиля, который водится в Средиземном море. Но по мере того как рыбные запасы Средиземноморья истощались, греки все чаще импортировали норвежскую соленую тресковую икру, которую они называют ταραμάς.

ДЛЯ ВЕЛИКОГО ПОСТА В ГРЕЦИИ: ТАРАМОСАЛАТА

150 граммов тарамы (соленой тресковой икры)

1 средняя луковица, натертая или мелко нашинкованная

1 ломоть черствого хлеба толщиной 5–6 см*

*1 вареная картофелина**

Сок 1–2 лимонов

1 чашка оливкового масла

Срежьте с хлеба корку, затем размочите его и отожмите. Промойте тараму водой в мелком ситечке, чтобы удалить часть соли.

Разотрите в ступке лук, затем хлеб и картофель, добавьте оливковое масло и лимонный сок; можно взбить все в однородную массу вручную или в блендере. Сверху сбрызните оливковым маслом и украсьте оливками.

Цвет икры бывает насыщенным и не очень;

бледная икра, как правило, более высокого качества, а подкрасить ее можно свекольным соком.

* Можно использовать только хлеб или только картофель, но их сочетание дает хорошую текстуру. С цельнозерновым хлебом вкус получается ярче.

Анна Яннулис. Поваренная книга греческого календаря. Афины, 1988

Плавательный пузырь

ЖАРЕНЫЕ ПЛАВАТЕЛЬНЫЕ ПУЗЫРИ

Промойте и ошпарьте их очень горячей водой, натрите солью. Снимите слизистую оболочку, обваляйте в муке и жарьте до готовности. Выложите на блюдо и полейте соусом, который готовится из сока, выделившегося при жарке, а также сладкого и кайенского перца, соли, небольшого количества сливочного масла, размятого в обжаренной муке, чайной ложки горчицы и чайной ложки соевого соуса. Из плавательных пузырей трески также готовят рагу, сварив их, как указано выше (на медленном огне в большом количестве воды с щепоткой соли), и потушив с добавлением небольшого количества сливок, размятого в обжаренной муке сливочного масла, лимонного сока, мускатного ореха и мускатного цвета. Можно разрезать пузыри на полоски и обжарить.

Маргарет Додз. Наставление для повара и хозяйки. Лондон, 1829

См. также «Сушеные плавательные пузыри».

Желудок

Желудки используются в качестве оболочки для колбас. По словам Хадльфредюра Эрна Эйрикссона, специалиста по народным традициям из Института Арни Магнуссона, их «тщательно очищают, заполняют печенью, которую иногда смешивают с рожью, а затем варят и едят. Иногда точно так же поступают с плавательными пузырями». В 1571 году на приеме, устроенном в Париже в честь Елизаветы Австрийской, подавали желудки трески.

ХЕК И КАЛЬМАР С ЖЕЛУДКАМИ ТРЕСКИ ПО-КАТАЛОНСКИ

Ингредиенты на четыре порции: 4 отборных куска хека, 2 очищенных кальмара весом по 30 граммов, 100 граммов тресковых желудков, говяжий бульон, 100 граммов шпината, 1 ложка коринфского изюма, 1 ложка кедровых орехов, белая фасоль, веточка кервеля, 1 луковица шалота, сливочное масло, оливковое масло

первого отжима, красное вино, соль и перец.

Замочите фасоль, изюм и желудки по отдельности накануне вечером.

Почистите хека, сохранив кожу, и вымойте его.

Почистите кальмаров, удалите щупальца.

Сварите фасоль в воде на медленном огне.

Сварите кальмаров, сохранив отвар.

Нарежьте кальмаров соломкой и потушите в оливковом масле.

Поставьте сковороду на небольшой огонь, растопите сливочное масло и добавьте нарезанный шалот. Когда он станет мягким, влейте разбавленное красное вино. Затем добавьте фасоль, нарезанные кубиками желудки, немного говяжьего бульона и доведите до кипения. Приправьте сливочным маслом, солью и перцем.

Посыпьте хека специями и поместите на сковороду, смазав маслом сторону с кожей.

Слегка обжарьте предварительно вымытый шпинат, добавьте к нему кедровые орехи и изюм.

На каждую тарелку выложите слой фасоли, поверх него – ложку желудков, немного соуса и кальмаров. Сверху положите хека, кожей вверх. Украсьте по краю фасолью, шпинатом, кедровыми орехами и изюмом. На рыбу положите веточку кервеля.

Ресторан El Raco de con Fabes, Барселона. Из книги Рафаэля Гарсии Сантоса «Треска в баскской кулинарии и лучшие рецепты со всего мира» (El Bacalao en la cocina Vasca y las mejores recetas del mundo), 1996

Кожа и кости

До того как Исландия стала современной страной, кожу трески там жарили и подавали детям со сливочным маслом. Хадльфредюр Эйрикссон делится воспоминаниями из детства: «С сушеной рыбы всегда снимали кожу перед тем, как есть; сухая кожа жесткая, но становится мягкой и съедобной, если ее обжарить на открытом огне».

Кости трески (а также овец и крупного рогатого скота) готовили следующим образом:

[Кости] опускают в кислую сыворотку и держат там, пока они частично не растворятся и не станут

мягкими, а затем все это варят на медленном огне, пока кости не разварятся и не станут похожи на густую кашу.

Андреа Никоулина Йоунсдоуттир. Новая кулинарная книга (Ný matreidslubók), 1858

Чаудер

Английское слово *chowder* происходит от французского *chaudière* – «большой железный котел». Сегодня котлы часто делают из алюминия, но они по-прежнему есть на каждом рыболовном судне и используются для приготовления простого горячего блюда из свежей рыбы и имеющихся на корабле продуктов. В большинстве рыбацких общин Северной Атлантики варят ту или иную разновидность чаудера. Его рецепт, датируемый XVI веком, написан на корнском – языке кельтской группы, на котором говорило население Корнуолла. В корнском языке есть слово *jowter*, означающее «торговец рыбой», и это подтолкнуло некоторых историков к выводу, что слово *chowder* имеет корнское происхождение. Бытует мнение, что французские и английские рыбаки, промышлявшие на Большой банке, привнесли чаудер в кухню Ньюфаундленда, а оттуда это блюдо попало в Новую Шотландию и Новую Англию. Однако к моменту появления европейцев коренные жители этих мест уже умели готовить рыбную похлебку, хоть и без свинины.

Первоначально в рецепт чаудера входили свиная солонина, галеты и треска, свежая или сушеная; все ингредиенты укладывались в котел слоями. Это обычные продукты длительного хранения, которые имелись на любом рыболовном судне. Галеты, у которых впоследствии появились разные названия в зависимости от формы и размера, были предшественниками крекеров: это сухой и твердый хлеб, который не плесневел. Картофель в рецептах похлебки появился позже. Ньюфаундлендская «похлебка рыбака» – классический чаудер, но с выпаренной жидкостью.

> НО ПОЖАЛУЙСТА…
>
> В НАШИ ДНИ ОН [ЧАУДЕР] СЛИШКОМ ЧАСТО ПОДАЕТСЯ К СТОЛУ НАПЕРСТКАМИ. ЕГО ОТМЕРЯЮТ ЧУТЬ ЛИ НЕ ПИПЕТКОЙ, ХОТЯ В СВОЕ ВРЕМЯ ЧАУДЕР БЫЛ ОСНОВНЫМ БЛЮДОМ. ДА, ТЕПЕРЬ ЧАУДЕР ЛИШИЛСЯ ЭТОГО ПОЧЕТНОГО ЗВАНИЯ, НО ОН НЕ ИМЕЕТ НИКАКОГО ОТНОШЕНИЯ К ТОМУ ЖИДКОМУ ПРОЗРАЧНОМУ СУПЧИКУ, КОТОРЫЙ ВЫ ДЕЛИКАТНО ПРИХЛЕБЫВАЕТЕ В ЧАЙНОЙ КОМНАТЕ БЛАГОРОДНОЙ ДАМЫ…
>
> И P. S. – ПОЖАЛУЙСТА, НЕ ПОДАВАЙТЕ ЕГО В ЧАШКЕ.

Еда для капитана: рецепты морепродуктов с Кейп-Кода. Составлено Харриет Адамс, с комментариями Н. М. Холпер. Провинстаун, 1941

ДОБАВЛЯЙТЕ ВСЕ, ЧТО ПОЖЕЛАЕТЕ

Для приготовления чаудера на четыре или пять персон достаточно четырех фунтов рыбы. Выложите на дно котелка полдюжины ломтиков свиной солонины; котелок подвесьте высоко над огнем, чтобы солонина не подгорела; выньте ее, когда она станет темно-коричневой; на дно котелка положите слой рыбы, нарезанной вдоль, затем слой крекеров, маленькие или нарезанные кольцами луковицы и картофель, нарезанный дольками толщиной с четырехпенсовую монету и смешанный с кусочками обжаренной солонины, затем снова слой рыбы и так далее. Шести крекеров будет достаточно. Каждый слой посолите и поперчите; сверху присыпьте чашкой муки и залейте водой так, чтобы она была вровень с верхним слоем. Для вкуса можно добавить несколько долек лимона или чашку томатного кетчупа. Некоторые предпочитают пиво. Приятным дополнением могут стать несколько моллюсков. Котелок по возможности следует закрыть крышкой, чтобы из него не выходил пар. Снимите крышку только перед самой готовностью, чтобы попробовать и проверить, достаточно ли специй.

Лидия Мария Чайлд. Рачительная американская хозяйка. Бостон, 1829

В XIX веке в Новой Англии вошли в моду «пикники с чаудером». Полтора десятка человек рано утром выходили в море ловить рыбу, а затем готовили чаудер или прямо на борту лодки, или на берегу. Примерно в то же время в чаудер начали добавлять молоко, и для блюда стало уже недостаточно обычных судовых припасов (см. ЧАУДЕР И ДЭНИЕЛ УЭБСТЕР).

РЫБНЫЙ ЧАУДЕР: НОВЫЙ ПОДХОД

Фанни Мерритт Фармер, чрезвычайно популярный автор поваренных книг, была сторонницей скрупулезного следования инструкциям и популяризировала точное измерение количества ингредиентов для блюд – иллюзия научного подхода, которая превратилась в повсеместную практику, так что домохозяйки уже

более ста лет удивляются: «Что же пошло не так? Я ведь следовала рецепту!» Фармер была самым известным директором Бостонской кулинарной школы, основанной представителями предыдущего поколения для обучения женщин из рабочего класса «научным» методам готовки. Под влиянием этой школы свобода выбора постепенно изгонялась из рецептов, а эксперименты стали считаться нежелательными.

Рецепт чаудера от Фанни Фармер существенно отличается от предыдущих не только точным указанием количества ингредиентов, но и тем, что блюдо готовится не в одном котелке, а ингредиенты не выкладываются слоями. Совершенно очевидно, что приведенный ниже рецепт разработан для приготовления на плите, где можно одновременно использовать несколько кастрюль и горелок. Когда на смену очагу пришла плита, люди стали готовить еду иначе.

4 фунта трески или пикши

6 чашек картофеля, нарезанного дольками толщиной ¼ дюйма, или

4 чашки картофеля, нарезанного кубиками толщиной ¾ дюйма

1 нарезанная луковица

кубик жирной свиной солонины толщиной

1 ½ дюйма

⅛ чайной ложки перца

3 столовые ложки сливочного масла

4 чашки кипяченого молока

8 обычных крекеров

Снимите с рыбы кожу, не трогая голову и хвост. Отрежьте голову и хвост, удалите позвоночник. Разрежьте рыбу на куски толщиной два дюйма и отложите. Положите в кастрюлю голову, хвост и позвоночник, также разрезанные на куски, добавьте две чашки холодной воды, поставьте на медленный огонь и доведите до кипения; варите 20 минут. Нарежьте солонину небольшими кусочками, добавьте лук и обжаривайте в течение пяти минут; вытопившийся жир слейте в кастрюлю. Опустите картофель на пять минут в кипящую воду так, чтобы вода лишь покрывала его; слейте воду и добавьте картофель к жиру, затем влейте две чашки кипятка и тушите пять минут. Добавьте бульон, получившийся при варке костей, голов и хвостов, накройте крышкой и тушите еще 10 минут. Добавьте молоко, соль, перец, масло и крекеры, предварительно

раскрошенные и размоченные в холодном молоке. Вместо обычных крекеров можно использовать галеты.

Фанни Мерритт Фармер. Поваренная книга Бостонской кулинарной школы, 1896

ПОСЛЕДНИЕ TERRE-NEUVAS

Во французских портах на берегу Ла-Манша рыбаков, ходивших на промысел к Ньюфаундленду, называли *Terre-Neuvas*. Последние из них выходили в море из Сен-Мало в Бретани и Фекана в Нормандии в 1970-х. В сезон 1961 года, когда была опубликована книга, из которой взят приведенный ниже рецепт, в Фекане было выгружено 22 тысячи тонн сушеной трески с Большой банки. В этих местах использовали не оригинальное французское название рыбной похлебки, *la chaudrée*, а слово, пришедшее из Марселя.

FÉCAMP BOUILLABAISSE
(БУЙАБЕС ПО-ФЕКАНСКИ)

Время приготовления: 30 минут

Ингредиенты: 500 граммов солено-сушеной трески, 750 граммов картофеля, 100 граммов лука, несколько стеблей сельдерея, 1 белый стебель порея, 2 зубчика чеснока, 2 столовые ложки томатной пасты, 3 столовые ложки растительного масла, 1 пучок ароматных трав, соль, перец, мелко нарубленная петрушка.

Размочите солено-сушеную треску и слейте воду, нагрейте в кастрюле масло. Добавьте в масло мелко порубленные лук, стебель порея и сельдерей. Тушите 10 минут. Почистите картофель, нарежьте толстыми кружочками и добавьте к овощам. Когда картофель будет почти готов, положите в кастрюлю треску. Тушите 10 минут на медленном огне. Подавать блюдо следует очень горячим, посыпав мелко нарубленной петрушкой. При подаче можно добавить немного крем-фреша[19].

Этот рецепт был удостоен премии на Ньюфаундленде.

Солено-сушеная треска: рыба, ее приготовление, а также пищевые, кулинарные и экономические характеристики. Комиссия по изучению и развитию потребления солено-сушеной трески, Париж, 1960

Диаспора трески сорта «Вест-Индия»

ЗАПАДНАЯ АФРИКА: СУШЕНАЯ ТРЕСКА И ЭГУСИ

Работорговля оставила в наследство Западной Африке любовь к стокфиску и солено-сушеной треске, хотя большинство жителей этого региона традиционно солят и сушат местную рыбу. В некоторых западноафриканских городах, таких как Каолак (Сенегал), можно наблюдать картину, которую уже не увидишь в Глостере и Петти-Харборе: берег с сушилками для рыбы, тянущимися на несколько километров. Каолак находится в сотне километров от моря, на реке Салум, и служит чем-то вроде плацдарма для отправки сушеной рыбы к верховьям Нигера, главной торговой артерии региона, по которой товары доставляются в Сахару и страны к югу от нее, в частности в Нигерию. Нигерия добывает нефть, продает ее за твердую валюту и имеет возможность импортировать треску. Нигерийцы, особенно представители народа игбо, очень любят стокфиск. Приведенный ниже рецепт записан со слов одного из игбо, который родился в городе Бенде в Дельте Нигера, а в настоящее время живет в США.

Промойте стокфиск горячей водой и вымачивайте в течение пяти минут. Затем варите несколько часов, пока рыба не станет мягкой. Добавьте мясо козленка. Когда мясо будет готово, всыпьте эгуси [семена зеленого тыквенного растения]. Добавьте лук и измельченные листья укази [травянистое растение]. Добавьте раков. Помешивая, добавьте угбо [загуститель из молотых семян, которые варят несколько часов, пока они не станут мягкими].

Джой Окори, Вашингтон, 1997

БРАЗИЛИЯ: BACALHAU COM LEITE DE COCO
(ТРЕСКА С КОКОСОВЫМ МОЛОКОМ)
1 фунт солено-сушеной трески
1 свеженатертый кокосовый орех
4 столовые ложки сливочного
или растительного масла
2 нашинкованные луковицы
2 мелко нарезанных помидора

2–3 капли острого перечного соуса

1 столовая ложка масла денде [пальмовое масло из штата Баия]

Вымочите солено-сушеную треску. Слейте густое кокосовое молоко и сохраните. Добавьте к остаткам 2 чашки горячей воды и удалите жидкое молоко, отжав тертый орех через сито. Поджарьте треску на сливочном или растительном масле с луком и помидорами, затем полейте жидким кокосовым молоком. Готовьте на слабом огне, время от времени помешивая. Перед подачей сбрызните рыбу перечным соусом, полейте маслом денде и густым кокосовым молоком.

Роза Мария. Искусство правильного питания. Рио-де-Жанейро, 1985

ЯМАЙКА: РАНДАУН ИЗ ТРЕСКИ

В наши дни рандаун *(Run Down)* обычно готовят из темной и жирной местной рыбы. Но в старину использовали сушеную треску. Альфансо Маклин готовит это блюдо для друзей, но оно считается «слишком деревенским», и он не предлагает его клиентам ресторана, в котором работает.

Натрите кокосовый орех, залейте водой и оставьте на некоторое время. Отожмите с помощью сита. Слитую жидкость доведите до кипения и кипятите, помешивая, пока масло не всплывет на поверхность. Добавьте солено-сушеную треску, лук, помидоры; подавайте с желтым бататом и зеленым бананом.

Альфансо Маклин, шеф-повар отеля Terra Nova, Кингстон, 1996

ЯМАЙКА: АКИ С СУШЕНОЙ ТРЕСКОЙ

ЕЛЕНА ТУТ ЖЕ ПОПРОСИЛА ВАЙОЛЕТ УГОСТИТЬ НАС МЕСТНЫМ БЛЮДОМ. ОНА ПРИГОТОВИЛА ТАК НАЗЫВАЕМУЮ «СУШЕНУЮ ТРЕСКУ С АКИ» – ВПОСЛЕДСТВИИ Я ОБНАРУЖИЛ, ЧТО МЕСТНЫЕ ЖИТЕЛИ ОЧЕНЬ ЦЕНЯТ ЭТО БЛЮДО, НО У ДРУГИХ ОНО НЕ ВЫЗЫВАЕТ ТАКОГО ВОСТОРГА.

Эдмунд Уилсон. Шестидесятые

По всей видимости, скепсис Уилсона в отношении этого блюда объясняется тем, что он отравился аки. «Так плохо мне еще

никогда не было», – вспоминал писатель. Аки – это западноафриканский фрукт, который на Ямайку привез в 1793 году печально известный капитан Блай, в честь которого и было названо растение – *Blighia sapida*. Аки требует осторожного обращения: ярко-красный фрукт, который теперь растет в горах Ямайки, должен полностью созреть, то есть лопнуть прямо на ветке, чтобы его можно было употреблять в пищу.

Жители Ямайки считают аки с сушеной треской своим национальным блюдом, но в наше время треска стоит очень дорого, и на острове шутят, что блюдо стало «интернациональным» – его могут позволить себе только туристы. На просторной террасе отеля *Terra Nova* шеф-повар Альфансо Маклин подает ямайский завтрак (аки с сушеной треской и жареными лепешками) не столько туристам, которые редко ездят в Кингстон, сколько богатым островитянам – бизнесменам и политикам. Лепешки называют здесь *johnnycakes*, и они точно такие же, как те, что подаются на завтрак с ямайской патокой на Ньюфаундленде. Родом они с юго-востока Новой Англии, где их делали из кукурузной муки и патоки и выпекали на свином жире, а название происходит от *journey cakes* («хлеб для путешествий»), потому что их брали с собой в дорогу. Лепешки распространились по всему маршруту торговли патокой и сушеной треской.

В карибских рецептах блюд из сушеной трески рыбу всегда рекомендуется измельчать, поскольку она низкого качества. Если треску размачивать недолго, она останется твердой и соленой, а это повлияет на вкус блюда.

> *Четверть фунта солено-сушеной трески погрузите в воду на 20 минут. Прокипятите в течение 10 минут. Возьмите дюжину свежих аки и варите в течение 5 минут. Разогрейте на сковороде растительное масло. В деревне мы всегда используем кокосовое масло, но здесь я беру соевое. Добавьте нашинкованный репчатый лук, порей, тимьян и молотый черный перец. Молотый перец делает вкус богаче. Затем добавьте мелко нарезанный острый перец, аки и измельченную треску.*
>
> *Альфансо Маклин, шеф-повар отеля Terra Nova, Кингстон, 1996*

ПУЭРТО-РИКО: СЕРЕНАТА ИЗ БАКАЛАО

Бар *La Casita Blanca* в Сан-Хуане, главном городе Пуэрто-Рико, выглядит сообразно названию: он расположен в белом одноэтажном здании, построенном в 1922 году. Хесус Перес

купил его в 1985-м. Бар находится в районе Баррио-Обреро, куда многие опасаются заходить после наступления темноты. Но эти небольшие одно- и двухэтажные домики бирюзового и кораллового цвета составляют одну из самых старых частей Сан-Хуана, еще не захваченную современными многоэтажками.

Перес вспоминает, что в его семье всегда готовили бакалао с корнеплодами, ямсом, плодами хлебного дерева и юккой. «Эти продукты использовали гораздо чаще, чем рис. Мама всегда покупала целую рыбу, твердую и плоскую. Теперь я покупаю филе. Оно мягкое. Соленое, но не сушеное». Сушка повышает стоимость продукта, а поскольку холодильники на острове есть почти у всех, пуэрториканцы, как и многие другие народы в современном мире, экономят, покупая «зеленую» треску. Блюдо из детства Переса, которое остается популярным и в наши дни, называется *serenata*. На Сент-Люсии его называют *brule jol*, на Тринидаде – *buljol*, на Гаити, Гваделупе и Мартинике – *chiquetaille*.

2 чашки солено-сушеной трески, вымоченной, промытой, измельченной и сваренной
1 большая луковица, нарезанная кольцами
1 зубчик чеснока, мелко порубленный
2 стручка острого зеленого перца
½ чашки фаршированных оливок
4 вареных яйца, нарезанных кружочками
2 вареные картофелины, очищенные и нарезанные кубиками
1 чашка оливкового масла
Все тщательно перемешать, перед подачей посолить и поперчить по вкусу.

Хесус Перес, La Casita Blanca, Сан-Хуан, 1996

См. также «ВЕСТ-ИНДИЯ» В ВЕСТ-ИНДИИ.

ГВАДЕЛУПА: ФЕРОЧЕ

На вопрос о любимом блюде из сушеной трески Кармелита Марсьяль ответила: «Поскольку я не особенно люблю сушеную треску, то, наверное, фероче. Я люблю авокадо».

Возьмите авокадо, муку из маниоки, обжаренную на гриле треску, немного острого перца и подсолнечное масло. Перемешайте все кухонной лопаткой. Некоторые добавляют огурец, но это не обязательно.

Кармелита Марсьяль, Le Table Creole, Сен-Феликс,

Гваделупа

Великая французская маскировка

TE CONOZCO, BACALAO,
AUNQUE VENGAS DISFRAZAO.
(Я УЗНАЮ ТЕБЯ, СУШЕНАЯ ТРЕСКА,
В ЛЮБОМ ОБЛИЧЬЕ.)

Кубинская пословица

Как минимум со времен Тайевана сушеную треску чем-нибудь смягчали, поскольку сама по себе она слишком жесткая. Для этого использовали сливочное и оливковое масло, а также сливки; исландцы поливали треску топленым жиром из бараньих почек. В 1654 году Луи де Бешамель, маркиз де Нуантель, который был финансистом при дворе Людовика XIV и вложил огромные деньги в ньюфаундлендский тресковый промысел, обнаружил, что во Франции засоленная и высушенная рыба не пользуется спросом, и придумал для нее соус, который сегодня называется бешамель. Этот соус весьма популярен, и с ним подают не только треску, но и многие другие блюда. Изначально это был простой соус из сливок со специями, такими как мускатный орех. Впоследствии в него стали добавлять яйца.

СУШЕНАЯ РЫБА СО СЛИВКАМИ

Возьмите хорошую бочковую треску и сварите ее; затем разберите на хлопья и выложите в кастрюлю, залейте сливками и приправьте небольшим количеством перца. Добавьте горсть петрушки, ошпаренной и измельченной, тушите на слабом огне до готовности, затем взбейте вместе с небольшим количеством сливочного масла и желтками двух или трех яиц. Подавайте, украсив яйцами пашот и дольками лимона.

Чарльз Картер. Умелый и практичный повар. Лондон, 1730

Позднее в составе соуса появилась мука. Пика сложности бешамель достиг в начале XX века: в тщательно продуманном рецепте Огюста Эскофье 1921 года упоминались даже кусочки телятины. Но более простой бешамель из муки и сливок остался стандартным соусом для трески в Португалии, Испании, Италии и Новой Англии – везде, где едят сушеную треску.

Тефтели, крокеты, пончики

Во всех культурах, где любят треску, пожалуй, самое распространенное блюдо из нее – тресковые тефтели. В конце XIX века, когда Сенат США обсуждал проект закона о чистых пищевых продуктах, сенатор Джордж Фрисби Хоар, занимавший то же почетное место, с которого Дэниел Уэбстер некогда превозносил достоинства чаудера, встал и произнес длинную речь об «изысканном вкусе сушеной трески, тефтели из которой едят воскресным утром».

НОВАЯ АНГЛИЯ: ЛУЧШЕ НАЧАТЬ В СУББОТУ

Солено-сушеную рыбу размять с картофелем, сливочным маслом или свиными шкварками, чтобы она напиталась влагой; на второй день она будет лучше, чем в первый. Рыбу следует нарубить очень мелко, пока она теплая. Когда она остынет и высохнет, сделать это должным образом будет затруднительно. Нет лучшего способа приготовить сушеную рыбу на завтрак, чем вылепить из нее маленькие шарики, предварительно смешав с размятым картофелем, окунуть в яйцо и поджарить до золотисто-коричневой корочки.

Лидия Мария Чайлд. Рачительная американская хозяйка. Бостон, 1829

ФРАНЦИЯ: ТРЕСКОВЫЕ КРОКЕТЫ

Книга, в которой приведен этот рецепт, считалась классической и в начале XX века имелась почти во всех французских семьях.

После подготовки солено-сушеной трески, как описано выше (залейте треску холодной водой и поставьте на огонь; снимите с огня, когда вода начнет закипать, удалите пену и накройте крышкой), удалите кожу и кости, приготовьте соус бешамель, смешайте его с треской и дайте остыть. Рыба должна остыть в достаточной степени, чтобы из нее можно было слепить шарики; для этого соус должен быть густым.

Слепите дюжину шариков, обваляйте в панировочных сухарях и обмакните во взбитые яйца, снова обваляйте в сухарях и выложите на очень горячую сковороду. Когда крокеты приобретут красивый золотистый оттенок, сложите их пирамидкой и посыпьте мелко нарезанной

петрушкой.

> *Тетушка Мари. Настоящая семейная кухня (Tante Marie. La Véritable Cuisine de Famille). Париж, 1925*

ИТАЛИЯ: КРОКЕТЫ ИЗ СУШЕНОЙ ТРЕСКИ

У итальянцев была своя «тетушка Мари» – Ада Бони, редактор самого популярного в Италии женского журнала *Preziosa*. Ее кулинарная книга впервые была издана в 1928 году. Ниже приведен рецепт из пятнадцатого издания.

1 ½ фунта вымоченной солено-сушеной трески

3 измельченных филе анчоусов

1 столовая ложка измельченной петрушки

½ столовой ложки перца

1 столовая ложка натертого пармезана

2 ломтика белого хлеба, размоченного в воде и отжатого досуха

2 слегка взбитых яйца

½ чашки муки для панировки

1 слегка взбитое яйцо (для панировки)

Отварите рыбу в воде в течение 30 минут и охладите. Удалите кожу и измельчите. Добавьте филе анчоусов, петрушку, перец, пармезан, хлеб, яйца и тщательно перемешайте. Сформируйте крокеты, обваляйте их в муке, обмакните во взбитое яйцо и обваляйте в панировочных сухарях. Обжарьте на оливковом масле до золотисто-коричневого цвета. Время жарки – примерно 4 минуты с каждой стороны. Одна порция – 4 крокета.

> *Ада Бони. Талисман на счастье (Talismano della Felícità), 1950*

ПОРТУГАЛИЯ: SONHOS DE BACALHAU (СОНЬЮШ ИЗ СУШЕНОЙ ТРЕСКИ)

1 чашка измельченной солено-сушеной трески

1 чашка муки

1 чашка воды

1 столовая ложка сливочного масла

соль и перец по вкусу

3 яйца

Замочите два куска солено-сушеной трески на ночь. Воду не выливайте. Пальцами разделите рыбу на очень маленькие кусочки. Возьмите чашку воды, в которой

вымачивалась треска, залейте рыбу, доведите до кипения, добавьте сливочное масло и перец, всыпьте муку и быстро перемешайте, чтобы масса не пристала к стенкам кастрюли. Снимите с огня и охладите. Добавьте яйца по одному, тщательно перемешивая. В глубокой сковороде нагрейте большое количество растительного масла и выкладывайте в него получившуюся массу небольшими порциями. Обжаривайте до золотисто-коричневого цвета. Получается от 20 до 24 соньюш.

> *Деотинда Мария Алива. Кухня Азорских островов, 1977*

ЯМАЙКА: ШЛЕП – И ГОТОВО

Смешайте 1 фунт муки с водой, чтобы получилось жидкое тесто.

Добавьте ¼ фунта солено-сушеной трески, размоченной, отваренной и измельченной.

Вбейте 2 яйца.

Добавьте немного пекарского порошка, обжаренный в масле репчатый лук, зеленый лук, тимьян.

Тщательно перемешайте.

Выкладывайте небольшими порциями в горячее масло.

> *Альфансо Маклин, шеф-повар отеля Terra Nova, Кингстон*

ПУЭРТО-РИКО: БАКАЛАЙТОС

Провиденсия Трабаль страстно интересуется всем, что связано с Пуэрто-Рико. Раньше она рассказывала о традиционных пуэрториканских блюдах на телевидении, а теперь готовит для семьи в тесной кухне своей квартиры в Сан-Хуане. Вот как она делает *бакалайтос*.

Примерно 2 чашки пшеничной муки

1–2 ложки пищевой соды

Разведите соду в последней воде, где размачивалась солено-сушеная треска.

Замесите густое тесто.

Измельчите в тесто ½ фунта сваренной трески.

Добавьте ложку чеснока, измельченного с орегано.

Добавьте 2 ложки мелко нарезанного репчатого лука.

Добавьте 2 ложки мелко нарезанных помидоров.

Добавьте нарезанный лист кориандра, а также кулантро [местное растение].

Обжарьте в горячем кукурузном масле, выкладывая

половником небольшие порции.

Провиденсия Трабаль, Сан-Хуан, 1996

«*Aye, que bonita!*» – восклицает Провиденсия, и они действительно прекрасны: пышные янтарные лепешки с вкраплением зеленых и красных трав и овощей, которые стали еще ярче от быстрой обжарки.

Брандада

Бытует мнение, что *brandade de morue* (пюре из трески) придумали во французском городе Ним, но чаще его происхождение связывают с Провансом. Изначально это блюдо назвалось *branlade* – «нечто взбитое», каковым оно и является. Оно попало в Париж во времена Французской революции и осталось там навсегда. В 1894 году родившийся в Ниме писатель Альфонс Доде основал литературный кружок, члены которого регулярно встречались в *Café Voltaire* на площади Одеон и заказывали на ужин брандаду.

Когда сушеная треска подорожала, в брандаду стали добавлять картофель – это называлось *brandade de morue parmentier*. В XVIII веке Антуан-Огюстен Пармантье, служивший военным врачом во французской армии, ввел картофель в солдатский рацион, и с тех пор его имя в названии блюда означает «с картофелем». В 1886 году брандаду официально включили в меню рядовых французской армии. С ростом цен на сушеную треску росла и доля картофеля в блюде. Порой оно больше походило на картофельное пюре со вкусом рыбы. В 1841 году американка Сара Джозефа Хейл писала в своей книге «Хорошая хозяйка»: «Сушеная треска – дешевая пища, если к ней не жалеть картофеля». В оригинальном рецепте брандады картофеля вообще не было.

Брандада по рецепту известного провансальского повара Жан-Батиста Ребуля отличается особым ароматом благодаря использованию трески с кожей.

БРАНДАДА ИЗ СУШЕНОЙ ТРЕСКИ

Возьмите хорошую солено-сушеную треску, не слишком сильно размоченную и тщательно очищенную от чешуи, и приготовьте, как описано выше (замочите на 12 часов в пресной воде, очистите от чешуи и порежьте на кубики, выложите в кастрюлю, залейте холодной водой, доведите до кипения, снимите пену и выключите огонь), затем слейте воду. Аккуратно удалите кости, но оставьте кожу, которая очень важна для вкуса. Положите подготовленные куски в кастрюлю и поставьте ее на край плиты, чтобы она слегка нагревалась, а по обе стороны поставьте маленькие кастрюльки с теплым молоком и теплым оливковым маслом. Добавьте к треске ложку масла и начинайте усердно раздавливать рыбу деревянной ложкой о стенки

кастрюли; попеременно добавляйте молоко и масло, не прекращая работать ложкой. Когда смесь станет кремообразной и однородной, без кусочков, брандада готова.

Жан-Батист Ребуль. *Провансальская кухня (La Cuisinière Provençale). Марсель, 1910*

Далее автор отмечает, что в брандаду можно добавлять трюфели, лимонный сок, белый перец, молотый мускатный орех или чеснок, и заканчивает предупреждением: «Будь мы специалистами по здоровому питанию, то посоветовали бы вам употреблять это блюдо умеренно».

Рыба, которая говорила по-баскски

Самое большое разнообразие блюд из солено-сушеной трески можно наблюдать в баскских провинциях Испании. До XIX века сушеная треска была пищей бедняков, и обычно ее измельчали, а затем тушили. В сборнике рецептов приготовления сушеной трески, изданном компанией *PYSBE* в 1936 году, самый большой раздел посвящен именно тушеной рыбе. Сегодня лишь немногие из этих старинных блюд можно найти в ресторанах Страны Басков, но их по-прежнему готовят на домашних кухнях из недорогих частей бакалао, *desmigado* (обрези). Самые дорогие части – это язык и *lomo*, отборное филе из спинки крупной трески, ближе к голове.

С СИДРОМ

Омлет из сушеной трески и *чулета* – стейк в корке из соли, приготовленный на гриле, – вот два блюда, обязательные для баскских сидрерий. В обоих случаях идея в том, чтобы подать что-то соленое с целью вызвать жажду. В баскской провинции Гипускоа сидрерии открыты только с января по апрель, и за это время они стараются привлечь в свои дегустационные залы как можно больше людей, чтобы те стали их клиентами, когда в апреле выдержанный в бочках сидр разольют по бутылкам. Посетителям, которые стоят за высокими столами, предлагают еду. Затем они, испытывая жажду после соленых блюд, идут в дегустационный зал, пробуют сидр, возвращаются за стол, опять едят и опять дегустируют напиток. В дегустационном зале стоят бочки с сидром высотой до трех метров. В бочке пробивается отверстие, и посетители, стоя в центре зала, ловят бьющий из бочки сидр в большие стаканы с прямыми стенками. Стаканы следует держать почти вертикально, чтобы струя била в дальнюю стенку, а не в дно, создавая легкую пену. Каждый подносит стакан к бочке, а затем убирает его, освобождая место следующему посетителю в очереди. На пол проливается на удивление мало сидра – вероятно, из-за низкого содержания в нем алкоголя.

Ниже приведен рецепт из сидрерии, расположенной в лесистых горах в пригороде Сан-Себастьяна. Этот омлет превосходен на вкус, вероятно, из-за того, что для него используется лучшая, чем обычно, часть рыбы.

Вымочите филе в течение 36 часов, но не больше, чтобы сохранить вкус, и слейте воду. Обжарьте в оливковом масле мелко нарезанный лук и горсть петрушки. Добавьте вымоченную и обсушенную треску. Затем залейте яйцами, взбитыми с небольшим количеством воды. Секрет в том, чтобы делать это очень быстро.

Нати Санчо, повар Sidreria Zelaia, 1996

BACALAO A LA VIZCAÍNA (БАКАЛАО ПО-БИСКАЙСКИ)

В XIX веке для приготовления изысканных блюд из сушеной трески использовали отборные куски филе из спинки, которые готовились целыми, вместе с кожей, и подавались с соусом. Самыми распространенными были – и остаются – три блюда: бакалао по-бискайски, бакалао аль пиль-пиль и бакалао в соусе «клуб Ранеро». Красный, желтый и оранжевый соусы соответственно придают им особенно аппетитный вид. Каждый уважающий себя баскский повар должен уметь продемонстрировать мастерство в приготовлении этих трех блюд, не отклоняясь от стандартных рецептов; это как обязательный репертуар концертирующего скрипача. Жаркие споры ведутся вокруг такого важного аспекта, как продолжительность вымачивания рыбы. Тридцать шесть часов, как утверждает Хенаро Пильдаин из ресторана *Guria* в Бильбао, или же сорок восемь часов, как рекомендует Хуан Хосе Кастильо из *Casa Nicolas* в Сан-Себастьяне? Пильдаин во время вымачивания держит емкость с треской в холодильнике. Кастильо иногда использует минеральную воду, поскольку водопроводная, по его утверждению, имеет привкус хлорки.

Несмотря на свою изысканность, эти блюда обычно подавались в самых скромных заведениях. Незадолго до гражданской войны в Испании в маленькой баскской деревне Аракальдо в провинции Бискайя была таверна, принадлежавшая одной женщине. Это была типичная деревенская таверна 1930-х годов, куда местная беднота заходила поесть традиционные блюда из сушеной трески. Сын хозяйки помогал матери и научился готовить эти блюда. Сегодня его часто называют *el rey de bacalao* – «король бакалао». Его ресторан *Guria* на главной торговой улице Бильбао славится тремя классическими блюдами, рецепты которых шеф-повар узнал от матери. «Забавно, что тогда это была еда бедняков, а сегодня – самые изысканные блюда из

всех, что я готовлю», – говорит Пильдаин.

Ниже приводится один из его рецептов, однако знаменитый шеф-повар говорит, что ему обычно требуется целый год, чтобы научить нового повара готовить блюда из сушеной трески.

В одной испанской книге 1888 года говорилось, что самые известные в других странах испанские блюда – это паэлья и бакалао по-бискайски. С тех пор прошло больше ста лет, но это утверждение по-прежнему верно. При этом приготовить настоящую *bacalao a la Vizcaína* где-либо еще почти невозможно. Дело в том, что основу соуса составляет маленький зеленый перец *чорисеро,* который вырастает приблизительно до 7,5 сантиметра в длину, а затем краснеет и высыхает, и до недавнего времени его выращивали только в провинции Бискайя. Сегодня его можно встретить и в некоторых других районах на севере Испании.

В испаноязычных странах Карибского бассейна, где кубинцы и пуэрториканцы считают это блюдо неотъемлемой частью своей национальной кухни, оно совсем не похоже на оригинал. Там не только нет нужного перца, но и качество сушеной трески сорта «Вест-Индия» такое, что ее можно лишь измельчить и потушить, например с помидорами и картофелем.

На шесть персон:

12 кусков солено-сушеной трески по 200 граммов каждый

1 литр бискайского соуса

4 зубчика чеснока

1 литр оливкового масла

Замочите сушеную треску на срок от 36 до 44 часов. Меняйте воду каждые 8 часов. Попробуйте рыбу, чтобы убедиться, что она стала пресной. В этом случае выньте ее из воды и промойте. Тщательно очистите от чешуи и удалите кости.

Налейте в сотейник оливковое масло, добавьте в него нарезанный дольками чеснок и поставьте на огонь; когда чеснок приобретет золотистый цвет, выньте его. Положите в сотейник треску кожей вверх и оставьте примерно на 5 минут. Когда рыба будет готова, выложите ее на блюдо и полейте бискайским соусом.

Для 1 литра бискайского соуса:

1 килограмм красного и белого лука

10 сочных перцев чорисеро

75 граммов ветчины

2 веточки петрушки

½ литра оливкового масла
1 литр говяжьего бульона
30 граммов сливочного масла
3 зубчика чеснока
молотый белый перец
соль

Разогрейте масло с чесноком в алюминиевой сковороде. Когда чеснок приобретет золотистый цвет, добавьте мелко нарезанный лук, ветчину и петрушку, тушите 5 минут на сильном огне и еще 30 минут на слабом, помешивая шумовкой, чтобы соус не прикипал к кастрюле. Разрежьте перцы чорисеро и удалите семена, затем залейте теплой водой и поставьте на огонь. Когда вода начнет закипать, добавьте немного холодной воды, чтобы замедлить процесс. Повторите четыре раза. Слейте воду и добавьте перцы в соус. Тушите 5 минут на слабом огне, слейте масло, извлеките петрушку, добавьте говяжий бульон и белый перец, посолите и оставьте вариться еще 15 минут. Затем измельчите все в блендере и дважды пропустите через сито. Снова поставьте на огонь на 5 минут, вмешайте сливочное масло, при необходимости еще немного посолите и поперчите.

Хенаро Пильдаин, ресторан Guria в Бильбао, 1996

Как приготовить крупную треску (если еще найдете)

О ВЫБОРЕ СВЕЖЕЙ ТРЕСКИ: «ГОЛОВА ДОЛЖНА БЫТЬ БОЛЬШОЙ, ХВОСТ МАЛЕНЬКИМ, ТУЛОВИЩЕ МЯСИСТЫМ, ПЕЧЕНЬ МОЛОЧНО-БЕЛОЙ, А КОЖА ЧИСТОЙ И СЕРЕБРИСТОЙ, С БРОНЗОВАТЫМ ОТЛИВОМ».

Руководство по приготовлению пищи для военно-морского флота. Британское Адмиралтейство, 1921

Оценить качество свежей трески способен только тот, кто жил на побережье Северной Атлантики. Она даже не похожа – если не считать цвет – на замороженную треску. Свежая треска распадается при готовке, что очень неудобно, и именно поэтому клиент в Новом Орлеане остался недоволен партией рыбы, купленной у Сэма Ли. Если мясо трески не расслаивается, значит, рыба несвежая. Как говорит парижский шеф-повар Ален Сендеранс, свежая треска «белая, нежная, упругая. Она не терпит долгой кулинарной обработки. Но если обращаться с ней осторожно, она расслаивается и дает нежный сок».

Люди, имеющие дело со свежей треской, – от шеф-поваров лучших французских ресторанов до владельцев британских закусочных для рабочего класса, предлагающих фиш-энд-чипс, – согласны в трех вещах: ее следует готовить быстро и аккуратно, ее следует готовить просто, а самое главное – кусок должен быть большим. Только большой кусок можно приготовить как полагается. Знаменитый Поль Бокюз из Лиона так начинает простой рецепт свежей трески с картофелем и луком: «Возьмите кусок трески длиной около 30 сантиметров, вырезанный из центральной части рыбы». Центральная часть трески самая мясистая. Бокюз также говорит, что те, кто знает толк в свежей треске, предпочитают центральную часть метровой рыбы. Но найти такую становится все сложнее.

Александр Дюма советовал выбирать треску так: «Тщательно выберите хорошую треску, стараясь, чтобы она была родом из Остенде или с побережья Ла-Манша… белого цвета с

желтоватыми пятнышками». Он также предлагал следующий рецепт:

> ТРЕСКА СВЕЖАЯ В СУХАРЯХ
>
> *Разрежьте треску на пять-шесть кусков, залейте их маринадом, в состав которого входит сок двух лимонов, растопленное сливочное масло и мелко нарезанные петрушка, лук-шалот, чеснок, тимьян, лавровый лист, лук-татарка, базилик, а также соль и перец. Выложите рыбу на блюдо, залейте маринадом, посыпьте сухарями и запеките в духовке, где огонь горит сверху и снизу*[20].
>
> *Александр Дюма. Большой кулинарный словарь, 1873 (посмертное издание)*

ТРЕСКА ОБЪЕДИНЯЕТ

Там, где есть норвежцы, есть и тресковые клубы. Один такой клуб имеется в Нью-Йорке и четыре – в Миннеаполисе и Сент-Поле. Как правило, это сугубо мужские клубы. По словам Бьярне Гриндема, бывшего консула Норвегии в Миннеаполисе, три из четырех клубов в агломерации чисто мужские, и лишь четвертый «более либерален». Хотя тресковые клубы претендуют на элитарность и кандидатам приходится ждать не один год, пока освободится место, в каждом из клубов состоит порядка двухсот человек. Раз в месяц больше сотни мужчин собираются вместе, и им всегда подают вареную треску, картофель с растопленным сливочным маслом, аквавит и плоский хлеб, который называют *кавли*. «Независимо от того, собираются ли они ради общения или чтобы полакомиться рыбой, они всегда встречаются за треской», – говорит Гриндем. Старейший и самый престижный клуб Миннеаполиса и Сент-Пола – это *Norwegian Codfish Club*, встречи которого проходят в загородном клубе *Interlochen* в Идайне. В то время как любой член клуба может прочесть целую лекцию о том, как правильно варить треску (ни в коем случае не позволяя воде кипеть!), на кухне *Interlochen* к процессу относятся гораздо проще: «Солите воду, доводите до кипения, кладете рыбу, закрываете крышкой и варите полчаса. Это хорошая, мясистая рыба, примерно по фунту на человека».

ПОСЛЕДНИЕ ИЗ СЕВЕРНОЙ ПОПУЛЯЦИИ

На набережной Сент-Джонса есть уютный маленький

ресторанчик под названием *Stella's*. Каким-то чудом однажды ресторану удалось купить у *Sentinel Fishery* крупное, мясистое филе трески и на один вечер вернуть стандартное меню прежних времен – просто чтобы напомнить жителям Ньюфаундленда о том, чего они лишились. Ресторан бросает вызов традициям острова и отказывается от использования свиного жира, по понятным причинам считая его вредным для здоровья.

ЖАРЕНАЯ ТРЕСКА

4 филе свежей трески

2 яйца, взбитые с ¼ чашки молока

1 чашка муки, смешанная с 1 чайной ложкой паприки

¼ чайной ложки черного перца

1 чайная ложка петрушки

Обмакните рыбу в яичную смесь, затем в мучную. Нагрейте сковороду. Налейте растительное масло и разогрейте до высокой температуры, затем положите рыбу и сразу же убавьте огонь.

Мэри Торнхилл, ресторан Stella's, Сент-Джонс, 1996

Единицы измерения

1 фунт = 453,6 грамма
1 унция = 28,3 грамма
1 жидкая унция = 29,6 миллилитра
1 джилл = 142 миллилитра
1 чайная ложка = 5 миллилитров
1 столовая ложка = 15 миллилитров
1 чашка = 0,24 литра
1 пинта = 0,47 литра
1 кварта = 0,95 литра
1 галлон = 3,7 литра

Библиография

ОБЩАЯ ИСТОРИЯ

Auden, W. H., and Louis MacNeice. *Letters from Iceland*. London: Faber and Faber, 1967.

Babson, John J. *History of the Town of Gloucester, Cape Ann.* Introduction by Joseph E. Garland. Gloucester: Peter Smith, 1972.

Boorstin, Daniel J. *The Americans.* 3 vols. Vol. 1, *The Colonial Experience.* Vol. 2, *The National Experience.* Vol. 3, *The Democratic Experience.* New York: Random House, 1958, 1965, 1973.

Davant, Jean-Louis. *Histoire du Peuple Basque.* Bayonne: Elkor, 1996.

Draper, Theodore. *A Struggle for Power: The American Revolution.* New York: Times, 1996.

Fabre-Vassas, Claudine. *The Singular Beast: Jews, Christians and the Pig,* trans. Carol Volk. New York: Columbia University Press, 1997.

Felt, Joseph B. *Annals of Salem.* Vol. 1. Boston: W. and S. B. Ives, 1945.

Huxley, Thomas Henry. *Man's Place in Nature and Other Essays.* London: J. M. Dent and Sons, 1906.

Lukas, J. Anthony. *Common Ground: A Turbulent Decade in the Lives of Three American Families.* New York: Knopf, 1985.

Massachusetts House of Representatives, compiled by a committee of the House. *A History of the Emblem of the Codfish in the Hall of the House of Representatives.* Boston: Wright and Potter Printing, 1895.

Miller, William Lee. *Arguing About Slavery: The Great Battle in the United States Congress.* New York: Knopf, 1995.

Morison, Samuel Eliot. *The Great Explorers: The European Discovery of America.* New York: Oxford University Press, 1978.

Nugent, Maria. *Lady Nugent's Journal: Jamaica One Hundred and Thirty Years Ago.* Edited by Frank Cundall. London: West India Committee, 1934.

Perley, Sidney. *The History of Salem Massachusetts.* Salem: published by the author, 1924.

Smith, Adam. *An Inquiry into the Nature and Causes of the Wealth of Nations.* Edited by Edwin Cannon. New York: Modern Library, 1937. First published in 1776.

Thoreau, Henry David. *Cape Cod.* New York: Penguin, 1987. First published in 1865.

Binkley, Marian. *Voices from Off Shore: Narratives of Risk and Danger in the Nova Scotian Deep-Sea Fishery.* St. John's: Iser, 1994.

Blades, Kent. *Net Destruction: The Death of Atlantic Canada's Fisheries.* Halifax: Nimbus, 1995.

Butler, James Davie. "Codfish; Its Place in American History". Transactions of the Wisconsin Academy of Science, Arts, and Letters, vol. 11, 1897.

Chantraine, Pol. *The Last Cod Fish: Life and Death of the Newfoundland Way of Life.* Toronto: Robert Davies, 1994.

Clement, Wallace. *The Struggle to Organize: Resistance in Canada's Fishery.* Toronto: McClelland and Stewart, 1986.

Collins, Captain J. W. *Howard Blackburn's Fearful Experience of a Gloucester Halibut Fisherman, Astray in a Dory in a Gale off the Newfoundland Coast in Midwinter.* Gloucester: Ten Pound Island, 1987.

Convenant, René. *Galeriens des Brumes: Sur les voiliers Terreneuvas.* St.-Malo: L'Ancre de Marine, 1988.

Doel, Priscilla. *Port O'Call: Memories of the Portuguese White Fleet in St. John's, Newfoundland.* St. John's: Iser, 1992.

Earle, Liz. *Cod Liver Oil.* London: Boxtree, 1995.

Garland, Joseph E. *Gloucester on the Wind: America's Greatest Fishing Port in the Days of Sail.* Dover, N. H.: Arcadia, 1995.

Grzimek's *Animal Life Encyclopedia.* Vol. 4, *Fishes I.* New York: Van Nostrand Reinhold, 1973.

Homans, J. Smith, and J. Smith Homans, Jr., ed. *Cyclopedia of Commerce and Commercial Navigation.* New York: Harper and Brothers, 1858.

Innis, Harold A. *The Cod Fisheries: The History of an International Economy.* New Haven: Yale University Press, 1940.

Jentoft, Svein. *Dangling Lines: The Fisheries Crisis and the Future of Coastal Communities: The Norwegian Experience.* St. John's: Iser, 1993.

Joncas, L. Z. *The Fisheries of Canada.* Ottawa: Office of the Ministry of Agriculture, 1885.

Jonsson, J. "Fisheries off Iceland, 1600–1900". *ICES Marine Science Symposium,* 198 (1994): 3–16.

Kipling, Rudyard. *Captains Courageous.* Pleasantville, N.Y.: Reader's Digest, 1994.

Martin, Cabot. *No Fish and Our Lives: Some Survival Notes for Newfoundland.* St. John's: Creative Publishers, 1992.

McCloskey, William. *Fish Decks: Seafarers of the North Atlantic.* New York: Paragon, 1990.

Melville, Herman. *Moby Dick or The Whale.* New York: Random House, 1930. First published in 1851.

Ministry of Agriculture and Fisheries. *Fishery Investigations,* series 2, vol. 7, no. 7. London, 1923.

Montgomery, Doris. *The Gaspé Coast in Focus.* New York: E. P. Dutton, 1940.

Parsons, Gillian A. *The Influence of Thomas Henry Huxley on the Nineteenth-Century English Sea Fisheries.* Lancaster: University of Lancaster, 1994.

–. "Property, Profit, Politics, and Pollution: Conflicts in Estuarine Fisheries Management, 1800–1915". Doctoral dissertation, University of Lancaster, 1996.

Pierce, Wesley George. *Goin' Fishin': The Story of the Deep-Sea Fishermen of New England.* Salem: Marine Research Society, 1934.

Ryan, Shannon. *Fish out of Water: The Newfoundland Saltfish Trade,* 1814–1914. St. John's: Breakwater, 1986.

Storey, Norman. *What Price Cod? A Tugmaster's View of the Cod Wars.* North Humberside: Hutton Press, 1992.

Taggart, C. T.; J. Anderson; C. Bishop; E. Colbourne; J. Hutchings; G. Lilly; J. Morgan; E. Murphy; R. Myers; G. Rose; and P. Shelton. "Overview of Cod Stocks, Biology, and Environment in the Northwest Atlantic Region of Newfoundland, with Emphasis on Northern Cod". ICES Marine *Science Symposium* 198 (1994): 140–57.

Thór, Jón Th. *British Trawlers and Iceland,* 1919–1976. Göteborg, Sweden: University of Göteborg, 1995.

Yvon, R. P. *Avec les pecheurs de Terre-Neuve et du Groenland.* St.-Malo: L'Ancre de Marine, 1993.

ИСТОРИЯ ЕДЫ И АНТРОПОЛОГИЯ

Allen, Brigid. *Food: An Oxford Anthology.* Oxford: Oxford University, 1994.

Artusi, Pellegrino. *The Art of Eating Well.* Translated by Kyle M. Phillips III. New York: Random House, 1996.

Brereton, Georgine E., and Janet M. Ferrier, ed. *Le Ménagier de Paris.* Paris: Le Livre de Poche, 1994.

Brillat-Savarin, Jean Anthelme. *Physiologie du goût.* Paris: Flammarion, 1982. First published in 1825.

Capel, José Carlos. *Manual del pescado.* San Sebastián: R and B, 1995.

Collins, John. *Salt and Fishery, Discourse Thereof.* London, 1682.

Couderc, Philippe. *Les Plats qui ont fait La France: De l'andouillette au vol-au-vent.* Paris: Julliard, 1995.

Davidson, Alan. *North Atlantic Seafood.* London: Macmillan, 1979.

De Andrade, Margarette. *Brazilian Cookery: Traditional and*

Modern. Rio de Janeiro: A Casa do Livro Eldorado, 1985.

de la Falaise, Maxime. *Seven Centuries of English Cooking: A Collection of Recipes*. Edited by Arabella Boxer. New York: Grove Press, 1973.

Dumas, Alexandre. *Le Grand Dictionnaire de cuisine.* Vol. 3, *Poissons.* Payré: Édit-France, 1995. First published in 1873.

Hieatt, Constance B., ed. *An Ordinance of Pottage: An Edition of the Fifteenth Century Culinary Recipes in Yale University's Ms Beinecke 163.* London: Prospect, 1988.

Hope, Annette. *A Caledonian Feast.* London: Grafton, 1989.

McClane, A. J. *The Encyclopedia of Fish Cookery.* New York: Henry Holt, 1977.

McGee, Harold. *On Food and Cooking: The Science and Lore of the Kitchen.* New York: Scribner's, 1984.

Montagne, Prosper. *Larousse gastronomique.* Paris: Larousse, 1938.

Oliver, Sandra L. *Saltwater Foodways: New Englanders and Their Food, at Sea and Ashore, in the Nineteenth Century.* Mystic, Conn.: Mystic Seaport Museum, 1995.

Otaegui, Carmen. *El Bacalao: Joya de nuestra cocina.* Bilbao: BBK, 1993.

Pizer, Vernon. *Eat the Grapes Downward: An Uninhibited Romp through the Surprising World of Food.* New York: Dodd, Mead, 1983.

Riley, Gillian. *Renaissance Recipes.* London: New England Editions, 1993.

Root, Waverley. *Food.* New York: Simon and Schuster, 1980.

Root, Waverley, and Richard de Rochemont. *Eating in America: A History.* New York: William Morrow, 1976.

Scully, Terence, ed. *The Viandier of Taillevent.* Ottawa: University of Ottawa Press, 1988.

Sloat, Caroline, ed. *Old Sturbridge Village Cookbook.* Old Saybrook, Conn.: Globe Pequot Press, 1984.

Tannahill, Reay. *Food in History.* New York: Stein and Day, 1973.

Thorne, John, with Matt Lewis Thorne. *Serious Pig: An American Cook in Search of His Roots.* New York: North Point Press, 1996.

Toussaint-Samat, Maguelonne. *History of Food.* Translated by Anthea Bell. Oxford: Blackwell, 1992.

Trager, James. *The Food Chronology: A Food Lover's Compendium of Events and Anecdotes, from Prehistory to the Present.* New York: Henry Holt, 1995.

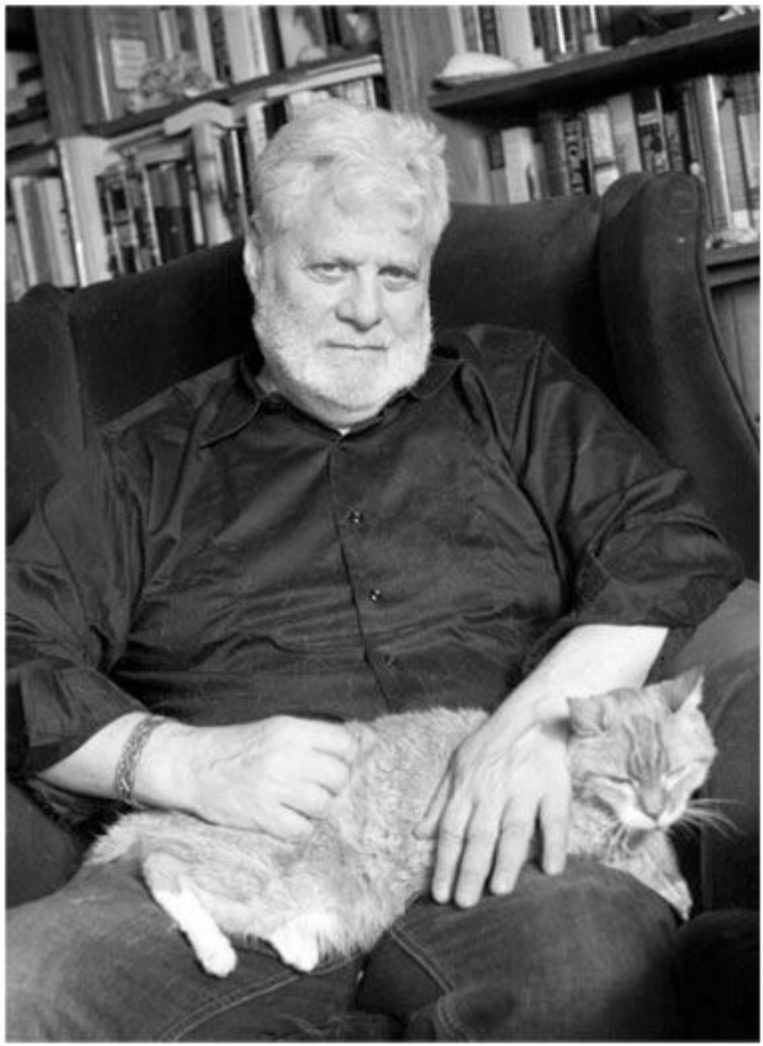
Visser, Margaret. *Much Depends on Dinner: The Extraordinary History and Mythology, Allure and Obsessions, Perils and Taboos of an Ordinary Meal.* New York: Macmillan, 1986.

Wilson, C. Anne. *Food and Drink in Britain: From the Stone Age to the 19th Century.* Chicago: Academy Publishers, 1991.

Благодарности

Эта книга обязана своим появлением многим людям, живущим по обоим берегам Атлантики, особенно Хосе Хуану Кастильо из Сан-Себастьяна, Хадльфредюру Эрну Эйрикссону из Института Арни Магнуссона в Рейкьявике, Лилиан Гонсалес из Нью-Йорка, Эйнару Гюставссону из Скандинавского совета по туризму в Нью-Йорке, Йоргену Лету из Порт-о-Пренса, Луису Менаше из Нью-Йорка, Дэвиду Миллеру из Копенгагена, Росите Марреро из Сан-Хуана, Кристин Туми из Лондона, Джиллиан Парсонс и Джону Уолтону из Ланкастерского университета, Моник Зердун из Парижа. Моя особая благодарность Лайзе Клауснер.

Я в огромном долгу перед Дениз Мартин и Линдой Перни, которые любезно уделяли мне время и делились своими знаниями, давая чрезвычайно ценные советы. Я также хочу поблагодарить Шарлотту Шиди за поддержку и руководство. Выход этой книги состоялся во многом благодаря моему невероятному везению в поисках редактора и издателя. Я выражаю глубочайшую признательность Нэнси Миллер за ее дружеское отношение, веру, энтузиазм и профессиональную работу, а также Джорджу Гибсону, издателю, о котором большинство авторов могут только мечтать.



МАРК КУРЛАНСКИ (р. 1948) – американский писатель и журналист, автор снискавших огромную популярность и отмеченных престижными наградами книг по истории и культурологии: «Соль. Всемирная история», «Молоко!», «Баскская история мира», «Гавана: столица парадоксов» и других.

Курлански сменил много профессий: был портовым рабочим, помощником юриста, поваром, кондитером, работал на рыболовных судах. Получил театральное образование, занимался драматургией, но оставил театр ради журналистики. С 1976 по 1991 год работал зарубежным корреспондентом газет *International Herald Tribune, Miami Herald, Chicago Tribune, Philadelphia Enquirer* вначале в Европе, затем в Мексике.

Живет в Нью-Йорке.

notes

Примечания

1

Пер. А. Черного.

2

Пер. Г. Кружкова.

3

Ярус – огромный перемет, крючковое орудие лова. – *Здесь и далее – прим. ред.*

4

Пер. Н. Гнединой.

5

Пер. Н. Любимова, Ю. Корнеева.

Пер. В. Луарсабишвили.

Пер. В. Федорова.

Пер. Г. Мирошниченко.

9

Muggie – нечто сырое и липкое.

10

По современной классификации – 13 семейств, включающих более 600 видов.

11

Новой Землей (лат. *Terra Nova*) называли Ньюфаундленд.

12

Пер. М. Донского. В оригинале эта фраза звучит так: *He smells like a fish – a very ancient and fish-like smell – a kind of, not of the newest, poor john.*

13

Пер. И. Бернштейн.

14

Уэбстер, Дэниел (1782–1852) – американский политический деятель, государственный секретарь США, сенатор, член Палаты представителей.

15

Пер. К. Гумберта.

16

Пер. В. Хинкиса, С. Хоружего.

17

Английское выражение *keep cool* можно перевести и как «держите [напиток] холодным», и как «сохраняйте хладнокровие».

18

Пер. А. Кривцовой.

19

Крем-фреш – популярный во Франции густой кисломолочный продукт, похожий на сметану.

Пер. Г. Мирошниченко.